

Einfache Plunderteilchen mit Eierlikörpudding und Kirschen

Zutaten

für 8 **Einfache Plunderteilchen mit Eierlikörpudding und Kirschen**

- 1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 350 ml Milch
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 EL Zucker
- 1 Glas Sauerkirschen
- 2 EL Stärke
- 1 Ei
- 80 g Mandelblättchen



Zubereitung

Für die Puddingfüllung der einfachen Plunderteilchen mit Eierlikörpudding und Kirschen das Puddingpulver mit 4 EL Milch glattrühren. Mit restlicher Milch in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis der Pudding eindickt. Vom Herd nehmen und direkt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und eine halbe Stunde abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kirschfüllung der Plunderteilchen zubereiten. Hierfür die Kirschen abtropfen, den Saft hierbei auffangen. 2 EL Kirschsafte mit der Stärke glattrühren und zusammen mit dem restlichen Kirschsafte in einem Topf verrühren. Kirschen hinzugeben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis der Saft eindickt. Ebenfalls zur Seite stellen und eine halbe Stunde abkühlen lassen.

Backofen auf 200 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und in 8 gleichgroße Quadrate schneiden. Je 2 EL Eierlikörpudding in die Mitte der Quadrate streichen und hierbei 1,5 cm Rand lassen. Die Ecken des Blätterteigs ein wenig in die Mitte klappen (siehe Foto). Je 1-2 EL Kirschen in die Mitte der Plunderteilchen mit Eierlikörpudding und Kirschen geben. Das Ei verquirlen, die Ränder der Plunderteilchen hiermit einstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. 20 – 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Wenn noch etwas Eierlikörpudding und Kirschen übrig sind, könnt ihr diese wunderbar nach dem Backen auf die Plunderteilchen geben oder zu ihnen servieren. So werden die feinen Kleinigkeiten sogar noch leckerer!

[Link zum Rezept: Einfache Plunderteilchen mit Eierlikörpudding und Kirschen](#)