

# Verpoorten Vanillepudding

## Zutaten

für 2 Portionen **Verpoorten Vanillepudding**

Für den Vanillepudding:

400 ml Milch

100 ml VERPOORTEN Vanille Eierlikör

1 EL Zucker

40 g Speisestärke

Für den Mandelkrokant:

120 g Zucker

50 g Butter

85 g Mandelblättchen

Außerdem:

150 g rote Grütze

## Zubereitung

Für den VERPOORTEN Vanillepudding 50 ml Milch mit der Speisestärke glattrühren. Zusammen mit der restlichen Milch und dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis der Pudding eindickt. Vom Herd nehmen, VERPOORTEN Vanille Eierlikör unterrühren und den fertigen Vanillepudding in eine Schüssel füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Mandelkrokant vorbereiten. Zucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Zuerst die Butter und dann direkt die Mandelblättchen unterrühren. So lange wenden, bis die Mandelblättchen vollständig umhüllt sind, auf einen Backpapierstreifen geben und vollständig aushärten lassen.

Den Vanillepudding nochmal durchrühren und zusammen mit roter Grütze in zwei Schälchen geben. Mit Mandelkrokant-Stückchen bestreuen und servieren.



[Link zum Rezept: Verpoorten Vanillepudding](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (9/2025)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de