

Dessert mit Eierlikör und Kirschen

Lust auf ein leckeres Dessert, welches schnell und einfach zubereitet ist? Durch den Eierlikör bekommt das Dessert eine besondere Note.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Sahne-Geschmack
40 g Zucker
400 ml Milch
100 ml Eierlikör

Kirschen:

etwa 175 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker
2 Msp. gemahlener Zimt

Außerdem:

200 g kalte Schlagsahne
etwa 8 TL Eierlikör

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie bereite ich ein leckeres Dessert mit Eierlikör und Kirschen zu?:

1 Pudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch und Eierlikör aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding in eine Rührschüssel füllen und die Oberfläche des Puddings direkt mit Frischhaltefolie belegen, damit keine Puddinghaut entsteht. Pudding erkalten lassen.

2 Kirschen zubereiten:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit aus dem Glas auffangen und 250 ml abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen. Tortenguss mit Zucker in einem kleinen Topf mischen und nach und nach mit 250 ml Flüssigkeit mit einem Löffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Kirschen und Zimt unterrühren. Kirschen erkalten lassen.



③ **Pudding anrichten:**

Sahne steif schlagen. Pudding kurz durchrühren. Kirschen unter den Pudding heben. 2/3 der Kirschen vorsichtig unter die Creme heben (marmorieren) und in Gläser füllen. Zum Verzieren auf jede Portion einen Klecks Kirschen, einen TL Eierlikör und einige gehackte Pistazien geben.

