

# Eierlikör-Pudding mit Fruchtschichten

Schichtdessert mit einer Pflaumen-Cranberry-Grütze und Sahne in kleinen Dessertgläsern

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Gala  
Puddingpulver Bourbon-Vanille  
2 geh. EL Zucker (40 g)  
350 ml Milch  
150 ml Eierlikör

### Füllung:

250 g Pflaumen  
1 Gl. Cranberrys (angedickt,  
Füllmenge 390 g)  
200 g kalte Schlagsahne

## 1 Pudding:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch und Eierlikör aufkochen. Topf vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Die Puddingoberfläche direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

## 2 Füllung:

Pflaumen waschen, entsteinen und klein würfeln. Etwa 2 EL Pflaumenwürfel beiseitestellen. Übrige Pflaumenwürfel mit den angedickten Cranberrys verrühren. Sahne steif schlagen.

## 3 Fruchtfüllung, Pudding und Sahne abwechselnd in Gläser schichten. Mit einem Sahneklecks abschließen und mit den übrigen Pflaumen bestreuen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Dessert statt mit Cranberrys auch mit 1 Gl. Wild-Preiselbeeren (angedickt) zubereiten.

