

Eierlikör-Pudding

Ein cremiges Pudding-Dessert mit Eierlikör und Schokoladen-Verzierung.

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Bourbon-Vanille
40 g Zucker
400 ml Milch
50 g Butter
100 ml Eierlikör

Zum Verzieren:

etwa 25 g Zartbitterschokolade

1 Zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch, Butter 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 kalt ausgespülte Tassen füllen und zum Stürzen mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Verzieren:

Pudding jeweils auf die Teller stürzen und nach Belieben mit frischem Obst dekorativ anrichten. Schokolade hacken, in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gefrierbeutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und Pudding damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante verwenden Sie anstatt des Eierlikörs einfach 100 ml Milch.
- Nach Belieben mit frischem Obst verzieren.