Eierlikör Pudding

Mit dem Rezept für einen Eierlikör Pudding lässt sich ein Dessert zubereiten, das gerade in der kalten Jahreszeit gut ankommt. Ein Muss für Eierlikörliebhaber!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

80 g	Kristallzucker
2 EL	Maisstärke
0.5 TL	Salz
500 ml	Eierlikör
3 Stk.	Eidotter
2 EL	Vanille (Bourbon)

Zubereitung

1. Für den Eierlikör Pudding zunächst Zucker, Stärke und Salz in einen Topf geben und verrühren. Alles langsam erhitzen. Danach Eierlikör einrühren. Nun Ei trennen und das Eigelb in den Topf geben und alles mit einem Schneebesen kräftig verrühren.

2. Die Masse nun unter ständigem Rühren für etwa fünf Minuten, bei mittlerer Hitze, weiterköcheln lassen, bis sich der Pudding verdickt. Den Pudding nun vom Herd nehmen und Bourbon unterrühren.

3. Die Masse danach in Dessertschälchen oder Dessertgläser füllen. Die Gefäße nun mit Frischhaltefolie so abdecken, dass die Folie direkt auf der Oberseite des Puddings aufliegt. So wird die Hautbildung verhindert. Die Puddings anschließend für mindestens drei Stunden

in den Kühlschrank stellen. Dann herausnehmen, Folie entfernen und servieren.

Tipp

Der Eierlikör Pudding schmeckt noch ein bisschen besser, wenn auf dem Pudding noch etwas frischer Schlagobers verteilt wird. Für das Extra-Eierlikörvergnügen, auf dem Schlagobers noch etwas frischen Eierlikör verteilen.