

# Wackelpudding mit Eierlikörsahnecreme

Ein echter Blickfang ist der Wackelpudding mit Eierlikörsahnecreme. Das Rezept dazu? Kinderleicht!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,3 h



## Zutaten

200 dag	frische Himbeeren
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung	roter Wackelpudding
	<a href="#">Zucker</a>
Nach Belieben	<a href="#">Eierlikör</a>

## Zubereitung

1. Für den **Wackelpudding mit Eierlikörsahnecreme** zunächst die Himbeeren sehr vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Gleichmäßig auf Dessertgläser verteilen, einige Beeren zum Garnieren zurückbehalten.
2. Den Wackelpudding mit etwas Zucker nach Packungsanweisung zubereiten und in die Gläser gießen, so dass diese halb voll sind. Die Gläser schräg in den Kühlschrank stellen, bis der Wackelpudding fest geworden ist.
3. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und den Eierlikör unterheben. Nach Belieben mit etwas Zucker süßen. Die Eierlikörsahnecreme auf den steifen Wackelpudding in den Gläsern füllen. Mit den restlichen Himbeeren garnieren und servieren.

## Tipp

Den Wackelpudding mit Eierlikörsahnecreme anstatt mit Himbeeren mit ein paar Johannisbeeren dekorieren. Wer möchte kann auch etwas Eierlikör auf die Sahne geben und mit Schokoraspeln dekorieren.