# Windbeutelbecher mit Eierlikörcreme und Kirschpudding

Der Windbeutelbecher mit Eierlikörcreme und Kirschpudding ist ein Dessert für Erwachsene. Das Rezept lässt sich gut vorbereiten und ist deshalb für Gäste wie gemacht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 1 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Glas | Sauerkirschen (350g Abtropfgewicht) |
| 1 Packung | Garant Pudding (Vanille) |
| 300 g | Griechischer Jogurt |
| 200 ml | Eierlikör |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 200 ml | Schlagobers |
| 2 EL | Zucker |
| 4 Blätter | Gelatine (weiß) |
| 1 Packung | Mini- Windbeutel (gefrorene) |

## Zubereitung

1. Für den **Windbeutelbecher mit Eierlikörcreme und Kirschpudding** die Kirschen in ein Sieb geben und den Saft auffangen.

2. Dann den Saft in einem Topf zum Kochen bringen, den Topf vom Herd nehmen und den Garant Vanillepudding einrühren. Nach ca. 1 Minute Rühren, die Kirschen hinzufügen und mit einem Löffel unterheben. Der Kirschpudding sollte nun ganz auskühlen, dabei ab und zu umrühren.

3. Jetzt die Gelatine schon mal nach Packungsanleitung einweichen und den griechischen

Jogurt mit dem Vanillezucker und dem Eierlikör verrühren.

4. Dann die Gelatine in einem Topf schmelzen lassen und 3-4 EL von dem Jogurt einrühren. Danach die Masse zurück zum restlichen Jogurt geben und verrühren.

5. Nun das Schlagobers mit dem Zucker steif schlagen und unter die Creme heben.

6. Als nächstes etwas von dem Kirschpudding in ein Glas oder eine Schale füllen und 2-3 gefrorene Windbeutel hineingeben. Dann etwas von der Creme darauf verteilen, wieder Kirschpudding und letztendlich mit Creme abschließen. Zur Dekoration noch einen Windbeutel auf die Creme setzen und den Becher mindestens 4 Stunden im Kühlschrank stehen lassen (besser über Nacht). Die Masse reicht für 4 große Portionen oder 6 kleine.

## Tipp

Wer möchte, kann den Windbeutelbecher mit Eierlikörcreme und Kirschpudding zusätzlich noch (vor dem Servieren) mit Eierlikör übergießen.