

Rezept

Eierlikör-Creme

Ein Rezept von Eierlikör-Creme, am 20.04.2024

Zutaten

1 Pck. Vanillepuddingpulver	2 EL Zucker
200 ml Milch	75 ml Eierlikör

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Pro Portion Ca. 97 kcal

Zubereitung

Creme zubereiten:

1. Zuerst das Puddingpulver mit dem Zucker und 5 EL Milch verrühren.

2. Nun die restliche Milch aufkochen. Das aufgelöste Puddingpulver hinzugeben und unter Rühren ca. 1 Minute kochen lassen. Den Pudding anschließend etwas abkühlen lassen.

3. Anschließend den Eierlikör hinzugeben und vorsichtig unterrühren. Die Creme nun nur noch komplett auskühlen lassen. (Tipp: Damit sich keine Haut bildet, die noch warme Creme am besten mit Frischhaltefolie abdecken).

Berliner befüllen:

4. Wenn die Eierlikör-Creme komplett abgekühlt ist, kannst du sie zum Beispiel verwenden, um selbst gemachte Berliner zu füllen. Dafür die Creme einfach in einen Spritzbeutel mit länglicher Tülle geben. Vorsichtig mit der Tülle ein Loch in den Berliner stechen und die Creme hineindrücken.