

# Eier- likör- pudding



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN  
Vanillepuddingpulver
- 100 g EXCELSIOR Zartbitterschokolade
- 400 ml LANDFEIN Milch
- 100 ml MAYFLOWER Eierlikör
- 2-3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN  
Sahnesteif
- 200 ml LANDFEIN Schlagsahne
- 1 EL Puderzucker
- 4 GOLDORA Likör-Eier für die Deko

## ZUBEREITUNG:

1. Das Puddingpulver nach Packungsanweisung mit sechs Esslöffeln der Milch mit Salz und Zucker anrühren.
2. In der Zwischenzeit die Milch zusammen mit dem Eierlikör in einem Topf einmal aufkochen, die Hitze reduzieren und die Puddingmischung mit einem Schneebesen einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3. Den Pudding leicht abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Schokolade fein hacken - danach unter den kühlen Pudding rühren.
4. Alles in Dessertgläser füllen, abdecken und kalt stellen.
5. Kurz vor dem Servieren die Schlagsahne mit Sahnesteif und Puderzucker aufschlagen und zusammen mit den Likör-Eiern auf den Pudding verteilen.