

Westfälische Herrencreme mit Eierlikör



Dessertklassiker aus Westfalen als Schichtdessert

4-6 Gläser

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit: Backzeit: 5 min

ZUTATEN

- 1. 0,5 L Milch
- 2. 50 g Zucker
- 3. 50 g Speisestärke
- 4. 1 Ei
- 5. Mark 1 Vanilleschote
- 6. 2 EL Rum
- 7. 75 g Zartbitter-Schokolade, gehobelt
- 8. 250 g Schlagsahne
- 9. 1 P. dunkle Schokoladen-Kekse, z. B. Oreo ohne Cremefüllung
- 10. 125 g Heidelbeeren



11. 4 EL Eierlikör

ZUBEREITUNG

- 1. Zuerst der Vanillepudding kochen. Dazu 6 EL der Milch mit dem Zucker und der Speisestärke in einem kleinen Schälchen glattrühren.
- 2. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Zucker-Stärke-Mischung verrühren.
- 3. Das Vanillemark mit der restlichen Milch aufkochen. Dann die Eigelb-Stärke-Masse in die Milch geben und unter ständigem Rühren noch einmal kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und in eine Schale füllen.
- 4. Den Rum dazugeben und verrühren. Anschließend mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen.
- 5. Inzwischen die Kekse im Mixer (oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz) zerkleinern und bereitstellen. Die Heidelbeeren waschen und trockentupfen. Ebenfalls zur Seite stellen.
- 6. Den abgekühlten Vanillepudding noch einmal gründlich durchrühren.
- 7. Die Sahne steifschlagen mit der gehobelten Zartbitter-Schokolade unter den Vanillepudding heben.
- 8. Je nach Größe 4-6 Gläser bereitstellen.
- 9. Nach Belieben die Gläser in Schichten befüllen. Ich habe (von unten nach oben) zuerst Heidelbeeren, dann großzügig Creme, danach Kekskrümel, darauf wieder großzügig Creme in die Gläser geben.
- 10. Abschließend den Eierlikör gleichmäßig auf alle Gläser verteilen. Heidelbeeren und einigen Schoko-Kekskrümel als Abschluss dekorativ darauf verteilen.
- 11. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.