

EIERLIKÖRPUDDING MIT KIRSCHSOSSE

Posted on 18. April 2019 by cookieundco



Categories: [Dessert im Glas](#), [Desserts/ Nachspeisen](#), [Eis/ Desserts/ Süßes](#), [glutenfreie Rezepte](#), [Ostern](#), [Thermomix](#)

Tags: [Dessert](#), [Eierlikör](#), [einfach](#), [Kirschen](#), [Pudding](#), [Sahne](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [Vanille](#), [vegetarisch](#)

Heute habe ich für euch mal wieder ein leckeres Dessert aus dem Glas mitgebracht, dass sich gut vorbereiten lässt: Eierlikörpudding mit Kirschsoße. Schnell und einfach gekocht und eher schlicht gehalten. Aber dennoch super lecker- nicht nur zu Ostern.



Dieses Dessert...

...ist auch prima geeignet, um übrigen Eierlikör aufzubrechen. Oder natürlich einfach so... Denn als Alternative zum beliebten [Schokoladenpudding](#) ist dieser leckere Eierlikörpudding mit Kirschlorbeer nicht zu verachten. Ihr könnt hier klassischen Eierlikör verwenden, natürlich am besten selbstgemacht oder auch andere besondere Eierlikör-Sorten. Diese sorgen für eine tolle Abwechslung beim Geschmack. Als "Klassiker" kann ich euch mein Rezept für [Oma's Eierlikör](#) empfehlen. Als "besondere Sorten" hätte ich noch [Orangen-Vanille-Eierlikör mit Licor 43](#) oder [Eierlikör mit Amaretto \(alkoholfrei möglich\)](#) im Repertoire.

Falls ihr aber ein etwas ausgefalleneres, aber dennoch einfaches Dessert sucht, empfehle ich euch wärmstens meinen [Eierlikörtraum](#), ein wahres Blitzdessert. Übrigens auch ein eins der beliebtesten Rezepte hier auf Cookie und Co. Hier findet ihr auch noch einige weitere tolle [Rezepte für Desserts](#).

Aber zurück zum Rezept...

Die Kombination aus Vanillepudding und Eierlikör ist einfach unschlagbar. Deshalb habe ich auch kürzlich meine mega leckere [Eierlikör-Tarte](#) hier auf dem Blog veröffentlicht. Wenn sich dann zu dieser ohnehin schon leckeren Kombi aus Pudding und Eierlikör noch eine leckere fruchtige Soße gesellt, gibt es kaum etwas besseres. In diesem Fall habe ich mich für Kirschsoße entschieden. Natürlich könnt ihr euch auch für eine andere Frucht eurer Wahl entscheiden. Zum Beispiel Himbeeren, gemischte Beeren, Mango oder auch einfach gezuckerte Erdbeeren wären gut geeignet. Die Erdbeerzeit hat ja gerade erst begonnen. Ich denke, die würden alternativ zur Kirschsoße fast am besten zu diesem Eierlikörpudding passen. Als ich den gekocht habe, gab es leider noch keine Erdbeeren. Wie ich meine Erdbeeren am liebsten einzuckere, verrate ich euch in meinem Rezept für [Joghurt Panna Cotta mit Erdbeeren](#). Aber bevor ich euch noch den Mund auf lauter andere Leckereien wässrig mache, kommt jetzt erstmal das Rezept um das hier eigentlich geht...

Eierlikörpudding mit Kirschsoße



Eierlikörpudding

- 350 g Milch
- 100 g Eierlikör
- 60 g Sahne
- 1 Puddingpulver "Vanille" oder "Sahne", (alternativ 40 g Speisestärke)
- 40 g Zucker

- 1 Tl Vanilleextrakt

Kirschsoße (reicht für mehr als 4 Portionen)

- 1 Glas Kirschen á 680g, (350g Abtropfgewicht)
- 1 Pck. Vanillesoßenpulver "zum kochen" (oder 18g Speisestärke)
- 25 g Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt
- 1 Prise geriebene Tonkabohne ((optional))
- 1-2 EL Amaretto ((optional))

Eierlikörpudding

1. Puddingpulver/ Stärke mit ca. 6 El von der Milch glatt rühren.
2. Die übrige Milch, Sahne, Vanilleextrakt und Zucker unter Rühren aufkochen. Das angerührte Puddingpulver/ Stärke einrühren und kurz aufkochen lassen.
3. Kurz etwas abkühlen lassen, dann den Eierlikör unterrühren.
4. Den fertigen Eierlikörpudding in vier Dessertgläser füllen und für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kirschsoße

1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei in einem Topf auffangen.
2. Die Kirschen beiseite stellen und den aufgefangenen Kirschsaft mit den restlichen Zutaten glatt rühren.
3. Unter ständigem rühren kurz aufkochen lassen.
4. Anschließend die Kirschen vorsichtig unterheben und kurz mit erwärmen.
5. Nochmal abschmecken und abkühlen lassen.

Fertigstellung

1. Zum Servieren die Kirschsoße auf dem erkalteten Eierlikörpudding verteilen.
2. Pudding und Soße halten für mehrere Tage im Kühlschrank.

Thermomix-Rezept: Eierlikörpudding mit Kirschsoße



Eierlikörpudding

- 350 g Milch
- 100 g Eierlikör
- 60 g Sahne
- 1 Puddingpulver "Vanille" oder "Sahne", (alternativ 40 g Speisestärke)
- 40 g Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt

Kirschsoße (reicht für mehr als 4 Portionen)

- 1 Glas Kirschen á 680g, (350g Abtropfgewicht)
- 1 Pck. Vanillesoßenpulver "zum kochen" (oder 18g Speisestärke)
- 25 g Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt
- 1 Prise geriebene Tonkabohne ((optional))
- 1-2 EL Amaretto ((optional))

Eierlikörpudding

1. Schmetterling einsetzen.
2. Alle Zutaten für den Pudding in den Mixtopf geben, für 7-8 Min/ 90°/ Stufe 2 kochen.
3. Den fertigen Eierlikörpudding in vier Dessertgläser füllen und für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kirschsoße

1. Das Gärkörbchen in den Mixtopf einhängen, die Kirschen darin abtropfen lassen und den Kirschsaft im Mixtopf auffangen.
2. Gärkörbchen wieder herausnehmen und die restlichen Zutaten hinzugeben.
3. Für 20 Sek./ Stufe 3 verrühren.
4. Gärkörbchen wieder einhängen und für 6-7 Min. / 100° / Stufe 3 aufkochen lassen.
5. Nach der Kochzeit die Kirschen mit in den Mixtopf geben und vorsichtig mit dem Spatel unterheben (oder gleich in einer Schale vermischen).
6. Nochmal abschmecken und abkühlen lassen.

Fertigstellung

1. Zum Servieren die Kirschsoße auf dem erkalteten Eierlikörpudding verteilen.
2. Pudding und Soße halten für mehrere Tage im Kühlschrank.

