

Eierlikör-Pudding mit Rhabarberkompott

Weißer Schokolade, Eierlikör und Rhabarber - süß, fruchtig und beschwipst - der elegante Höhepunkt des Ostermenüs. Am besten schon einen Tag vorher zubereiten - der Pudding sollte gut durchkühlen.

Zutaten (für 4 Personen)

150 ml Milch
200 ml Sahne
80 ml Eierlikör
100 g weiße Schokolade (hier: Schokolade mit 36% Zucker)
4 Blatt Gelatine
200 g Rhabarber
1 Pck. Vanillezucker
3 EL Trauben- oder Apfelsaft
80 g Himbeer- oder Kirsch-Fruchtaufstrich (zuckerreduziert)

Reicht für 4 Förmchen a 130 ml

Zubereitung

Gelatine ca. 5 min in kaltem Wasser einweichen.

Weißer Schokolade kleinhacken.

Milch und Sahne erhitzen - muss nicht kochen.

Topf vom Herd nehmen, Schokolade darin schmelzen lassen.

Gelatine ausdrücken und in heißer Schokoladensahne auflösen.

Eierlikör dazugeben, gut verrühren.

In Förmchen füllen, mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.

Für das Kompott:

Rhabarber schälen, in ca. 1cm breite Scheiben schneiden.

In Topf Fruchtaufstrich mit Saft und Vanillezucker verrühren und erhitzen, Rhabarber dazugeben und 2-3 min leicht köcheln lassen. Abkühlen lassen.

Förmchen stürzen. Mit Rhabarberkompott servieren.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!