

### Zutaten:

4 Eier  
50 Puderzucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
3 TL Speisestärke  
100ml Cream Whisky  
500ml Milch  
Butter zum einfetten der Portionsförmchen  
8 Portionsförmchen (Durchmesser 7cm)

### Zubereitung:

Eier mit Puderzucker, Vanillinzucker und Speisestärke cremig schlagen. Cream Whisky und Milch unterrühren. Die Masse in die Förmchen verteilen und garen. Nach dem Garen die Förmchen etwas abkühlen lassen, dann auf die Teller stürzen. Als Dekoration und Ergänzung passen gegarte Pflaumen- oder Birnenhälften.

### Einstellung:

Dampfgarer: Garen Universal  
Temperatur: 100°C  
Zeit: ca. 8 Minuten

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt-Graf**

