

## Kaffee - Rum - Creme

### Zutaten für 5 Personen:

1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver  
100 ml Kaffee  
100 ml Rum  
400 g Schlagsahne  
50 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Päckchen Sahnesteif  
250 ml Milch  
Schoko-Zebra-Röllchen



### Zubereitung:

- Zucker mit Puddingpulver vermischen.
- Mischung mit 7 EL Milch glatt rühren.
- Rum, Kaffee und Restmilch zum Kochen bringen.
- Topf vom Herd nehmen.
- Angerührten Pudding zügig mit dem Schneebesen unter die Rum-Milch rühren.
- Pudding noch einmal 1 Minute kochen lassen.
- Danach den Pudding in eine Schüssel geben.
- Abgedeckt abkühlen lassen.
- Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif schlagen.
- Abgekühlten Pudding gut durchrühren.
- Steife Sahne unterheben.
- Dabei etwas Sahne als Garnierung zurück halten.
- Pudding in Whiskygläser füllen.
- Je einen Klecks Sahne auf den Pudding geben.
- Mit den Zebraröllchen garniert gekühlt servieren.