

# Saftiger Matcha-Tannenbaum mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für ca. 10 Stück Torte

Für den Teig:

200 g Mehl  
100 g Zucker  
3 Eier  
100 ml Erdnussöl  
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
15 g Matcha-Pulver  
1 Pkg Backpulver  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 ml Sahne  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
15 g Puderzucker  
100 g Marzipan  
1/2 Pkg Pulver-Gelatine

Für die Dekoration:

1 Schuss Zitronensaft  
200 g Puderzucker  
Deko-Perlen  
1 Stern-Plätzchen

Backform:

Silikon-Form Tannenbaum ca. 17x28 cm  
oder  
ein Backblech mit denselben Maßen

## Zubereitung

1. Für den saftigen Matcha-Tannenbaum mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör das Backrohr auf 160°C vorheizen und alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer gut vermengen. Durch das Matcha-Pulver bekommt der Teig nicht nur seine tolle grüne Farbe, sondern auch einen feinen Geschmack, der perfekt mit dem Eierlikör harmoniert.

2. Den Teig nun in eine Tannenbaum-Form füllen, oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und später in die richtige Form zuschneiden. Vorlagen dafür gibt es im Internet, aber auch passende Backformen können kostengünstig im World Wide Web bestellt werden. Die Torte ca. eine halbe Stunde bis 40 Minuten backen lassen. Mit einem Holzstäbchen



[Link zum Rezept: Saftiger Matcha-Tannenbaum mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## Saftiger Matcha-Tannenbaum mit Verpoorten Original Eierlikör

kann man testen, ob der Kuchen schon fertig ist. Haftet nichts mehr vom Teig daran, kann man den Tannenbaum aus dem Backofen holen und abkühlen lassen.

3. Für die Füllung die Sahne steif schlagen und in einer anderen Schüssel den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den Puderzucker und den in Würfel geschnittenen Marzipan glatt rühren. Der Marzipan muss dafür weich sein und kann bei kalten Temperaturen vorher zusätzlich bei 400 Watt 1 Minute in der Mikrowelle erwärmt werden. Diese Masse nun unter die steifgeschlagene Sahne heben. Die Pulver-Gelatine mit 3 EL Wasser anrühren, kurz quellen lassen und anschließend vorsichtig erwärmen. Löffelweise die Creme hinzugeben, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Füllung nun einige Minuten kalt stellen.

4. Den ausgekühlten Tannenbaum mittig halbieren und die Creme darauf verteilen. Der Rest der Füllung kann zum Beispiel für ein Schichtdessert verwendet werden. Puderzucker und Zitronensaft nun zu einer Zuckerglasur zusammenrühren und die Torte mit Deko-Perlen verzieren. An die Christbaumspitze kann ein sternförmiges Plätzchen gelegt werden, um den saftigen Matcha-Tannenbaum mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auch optisch zu vollenden.

### Leser-Tipp

Matcha und Eierlikör harmonieren so gut, dass auch Heißgetränke, wie zum Beispiel ein Matcha-Latte mit Schuss, eine wahre Gaumenfreude und das perfekte Heißgetränk zu dieser Torte ist.

[Link zum Rezept: Saftiger Matcha-Tannenbaum mit Verpoorten Original Eierlikör](#)