

Feine Erdbeer-Rhabarber-Eierlikörtorte mit Streueln

Zutaten

Teig:

150 g Mehl
50 g Zucker
100 g Butter
1 Eigelb

Verpoorten-Creme:

450 ml Milch
40 g Stärke
Ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Fruchtfüllung:

Ca. 400 g Rhabarber
Ca. 400 g Erdbeeren

Streusel:

150 g Mehl
75 g Zucker
1 Eigelb
75 g Butter

Deko:

200 ml Sahne
½ TL Zucker
½ TL Guarkernmehl
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Einige Erdbeeren

Erdbeerspiegel:

250 g Erdbeeren
25 g Zucker
2 EL Saft (z. B. Orangensaft)
ca. 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.



[Link zum Rezept: Feine Erdbeer-Rhabarber-Eierlikörtorte mit Streueln](#)

Feine Erdbeer-Rhabarber-Eierlikörtorte mit Streueln

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Mulde drücken, den Zucker und das Ei hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf das Mehl setzen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Eine Springform einfetten, mit dem Teig auskleiden und einen kleinen Rand formen.

Im vorgeheizten Ofen 5 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit die Verpoorten-Creme zubereiten. Dafür von der Milch ca. 50 ml abnehmen und die Stärke in dieser Milch glattrühren. Den Rest der Milch sowie das Mark der Vanilleschote erhitzen. Wenn die Milch anfängt zu kochen, den Topf vom Herd nehmen und die Stärkemischung unterrühren. Kurz erhitzen, bis die Creme dick wird. Dann den Topf erneut vom Herd nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Diese Creme auf den vorgebackenen Boden geben.

Nun die Erdbeeren und den Rhabarber putzen. Die Erdbeeren halbieren und den Rhabarber in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Die Früchte auf der Verpoorten-Creme verteilen.

Als Nächstes aus den Zutaten für die Streusel einen Teig kneten und streuselig auf den Früchten verteilen.

Den Kuchen nun für ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Deko zunächst die Sahne mit dem Zucker schlagen, bis sie steif ist. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Guarkernmehl glattrühren. Diese Mischung unter die geschlagene Sahne geben und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeeren für die Deko putzen und vierteln. Nun die Verpoorten-Sahne in einen Spritzbeutel geben und die Torte mit Sahnestern und Erdbeeren dekorieren.

Schließlich die Basis für den Erdbeerspiegel zubereiten. Dafür die Erdbeeren putzen und mit dem Zucker und dem Saft in einen Topf geben. Die Zutaten pürieren und erwärmen.

Zum Servieren auf die Kuchenteller jeweils einen Erdbeerspiegel anrichten und zusätzlich etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dekorativ einrühren. Nun ein Stück Kuchen auf den Erdbeerspiegel setzen und die Torte genießen.

Leser-Tipp

Lecker dazu: Selbstgemachter Rhabarbersirup in eisgekühltem Mineralwasser mit VERPOORTEN-Schuss. Wie das geht? Fünf Stangen Rhabarber mit einem Liter Wasser und 200 g Zucker für eine halbe Stunde kochen. Den Brei durch ein Sieb geben, den Sirup auffangen, kühl stellen und bei Bedarf mit prickelndem Wasser und einem Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auffüllen.

[Link zum Rezept: Feine Erdbeer-Rhabarber-Eierlikörtorte mit Streueln](#)