

Eierlikör Muttertagsherzen

Zutaten

Eine Sache des Herzens: Am 12. Mai ist Muttertag! Eierlikörkuchen in Herzform mit Erdbeeren "Eierlikör Muttertagsherzen"



für den Biskuit der Muttertagsherzen:
(kann nach Größe der Herzen variieren)

6 Eier
150 g Zucker
45 g Mondamin
120 g Mehl
60 g weiche Butter
Salz
Vanille
Zitrone
Herz-Backformen (Supermarkt)

für die Eierlikör-Erdbeer-Sahne der Muttertagsherzen:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 ml Schlagsahne
80 g Zucker
100 g Erdbeeren, frisch, klein gewürfelt
2 Blatt Gelatine, eingeweicht im kalten Wasser

Zubereitung

1. Zuerst sollte der Biskuit gebacken werden. Dafür werden die Eier mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Mondamin erst warm, dann kalt aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt.
2. Dann wird das gesiebte Mehl vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die aufgelöste, nicht zu heiße Butter nach gleicher Methode verarbeitet.
3. Diese Masse wird in die mit Backpapier am Boden ausgekleidete Herzform gefüllt und anschließend in dem mit 180°C vorgeheizten Backofen (Heißluft) gebacken. Backzeit: ca. 25 Min. Lassen Sie das Biskuit-Herz dann gut auskühlen.
4. Für die VERPOORTEN-Erdbeer-Sahne wird die Sahne mit dem Zucker steif geschlagen und mit den Erdbeeren vorsichtig vermischt.
5. Lösen Sie die eingeweichte Gelatine im GELBEN KLASSIKER auf dem Herd auf. Ziehen Sie dann die Sahne unter.
6. Nun wird das Herz zügig mit der Sahne bestreichen und ca. 30 Min. kaltgestellt.
7. Als Letztes werden die Erdbeeren nach Belieben auf dem Kuchen arrangiert und direkt serviert.

[Link zum Rezept: Eierlikör Muttertagsherzen](#)

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

Eierlikör Muttertagsherzen

8. Nun wird das Herz zügig mit der Sahne bestrichen und noch mal ca. 30 Min kaltgestellt.
9. Als Letztes werden die Erdbeeren nach Belieben auf dem Kuchen arrangiert und direkt serviert.

Muttertagsherzen auch als Dessert:

Neben dem sehr beliebten Muttertagsherz als große Anschnitttorte kann man dieses Rezept natürlich auch in kleiner, feinerer Form für Desserts verwenden. Der einzige Unterschied zur ursprünglichen Machart ist die Wahl der Backform.

Diese kleinen Dessert-Herzformen kann man in allen Supermärkten zur entsprechenden Saisonzzeiten als Konzeptbackform (ähnlich wie Muffinbackform) erstehen. Diese Form sollte mindestens sechs kleine Herz-Formen beinhalten, um die im Rezepttext beschriebene Menge auch zum Einsatz zu bringen.

Die gebackenen Herzen werden dann einfach nach dem Erkalten quer aufgeschnitten und mit der Erdbeersahne befüllt. Die Deckel der Herzen lassen sich ganz individuell mit eingefärbtem Marzipan verzieren. Zusätzlich kann man den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör noch über die Erdbeersahne träufeln.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht,
Ihre VERPOORTEN-Rezeptredaktion

[Link zum Rezept: Eierlikör Muttertagsherzen](#)