

# Oster-Tarte Verpoorten Oster-Reis-Tarte

## Zutaten

Eierlikör Rezepte Ostern 2019 "Oster-Tarte Verpoorten Oster-Reis-Tarte"

(für 1 Aluminiumschale/Backpfanne 18 cm ø)



Für den Mürbeteig Tarte Rezept:

50 g Zucker

100 g Butter

150 g Mehl

je 1 Prise Salz, Vanille, Zitronenabrieb

Für die Füllung Tarte Rezept:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 ml Milch

150 g Milchreis

1 Eigelb

1 Vollei

80 g Zucker

je 1 Prise Zimt, Vanille, Zitronenabrieb

## Zubereitung

1. Für den Mürbeteig sollten Sie die Butter (pomadig/weich) mit dem Zucker und den Gewürzen kurz ausschlagen. Bilden Sie dann auf einer kühlen und glatten Arbeitsfläche mit dem Mehl einen Kreis.

2. Geben Sie die Buttermasse in die Mitte des Kreises und greifen von außen nach innen die Zutaten ineinander. Kneten Sie den Teig zügig fertig und legen diesen abgedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank kalt.

3. Jetzt können Sie den Teig auf einer gemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen und in die Aluminiumform (Supermarkt, Papierhandel) bis zum Rand einlegen.

4. Frieren Sie die ausgelegte Aluminiumform kurz an und backen diese dann bei ca. 160°C im Umluftofen goldbraun (ca. 10-12 Min.). Streichen Sie die gebackene Tarte mit flüssiger Kuvertüre vorsichtig dünn aus (mit dem Pinsel) und stellen diese im Kühlschrank wieder kalt, bis die Kuvertüre angezogen ist. Falls Sie eine Backpfanne benutzen, sollten Sie diese vorher buttern und mehlen.

Füllung Tarte Rezept "Oster-Reistarte mit VERPOORTEN":

5. Kochen Sie zunächst den Milchreis mit den Gewürzen - ohne Zucker, da der Milchreis sonst zu lange zum Garen braucht.

6. Schlagen Sie anschließend die Eier mit dem Zucker auf, bis die Zucker-Ei-Masse schaumig ist.

7. Jetzt wird der Eischaum vorsichtig unter den noch warmen Milchreis gehoben und in die Tarteform zu 4/5 hoch eingefüllt.

8. Die Tarte wird bei 170°C etwa 45 Min. goldbraun ausgebacken.

[Link zum Rezept: Oster-Tarte Verpoorten Oster-Reis-Tarte](#)

# Oster-Tarte Verpoorten Oster-Reis-Tarte

## **Leser-Tipp**

Anrichten:

9. Sie können diesen Kuchen nach der Hälfte der Backzeit mit allerlei bestreuen - je nach Geschmack und Vorlieben: Streusel, Mandelblätter, gehobelte Haselnüsse, Müsli, Cornflakes usw.

[Link zum Rezept: Oster-Tarte Verpoorten Oster-Reis-Tarte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (5/2019)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)