

Oster-Tarte Verpoorten Oster-Reis-Tarte

Zutaten

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

(für 1 Aluminiumschale/Backpfanne 18 cm ø)

Für den Mürbeteig des Tarte Rezepts:

50 g Zucker

100 g Butter

150 g Mehl

je 1 Prise Salz, Vanille, Zitronenabrieb

50 g weiße Kuvertüre zum Bestreichen

Für die Füllung des Tarte Rezepts:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 ml Milch

150 g Milchreis

1 Eigelb

1 Vollei

80 g Zucker

je 1 Prise Zimt, Vanille, Zitronenabrieb

Optional: Streusel (Siehe Punkt 9 in der Zubereitung)

200 g Mehl

125 g Butter

65 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig sollten Sie die Butter (pomadig/weich) mit dem Zucker und den Gewürzen kurz aufschlagen. Bilden Sie dann auf einer kühlen und glatten Arbeitfläche 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.



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

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Oster-Tarte Verpoorten Oster-Reis-Tarte

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.

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.

Für Streusel, wie auf dem Bild, einfach 200 g Mehl, 125 g Butter, 65 g Zucker und 1 Pck Vanillezucker verkneten und nach ca. 20 Minuten Backzeit auf der Tarte verteilen.

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

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de