

Die schönsten Muttertagsherzen mit dem Gelben Klassiker: Eierlikör Muttertagsherzen mit Ei Ei Ei

Zutaten

"Zum Muttertag Ei Ei Ei von Herzen: Die besten Muttertagsherzen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör"



Mürbeteig für die Muttertagsherzen:

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Zucker
100 g Butter
1 Prise Salz
Vanille, Zitronenabrieb
150 g Mehl

Vanillecreme für die Muttertagsherzen:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 ml Milch
100 g Zucker
30 g Puddingpulver
1 Prise Salz
Vanille, Zitronenabrieb

Buttercreme für die Muttertagsherzen:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Butter
100 g Vanillecreme

Weitere Zutaten (optional):

Rosinenschnecke vom Konditor/Bäcker
Heller Biskuit (Backregal)
Schokoladenbiskuit (Backregal)
Bunte Streusel (Backregal)
Bunter Zucker (Backregal)
Bunte Zuckerherzen
Schokoladenherzen (Backregal)
Schokoladenraspel (Backregal)
Eingefärbter Marzipan (Modelliermarzipan, Lebensmittelfarbe)
Bunte Zuckerperlen (Backregal)
Kuvertüre, farbige Überzugsmasse/Fettglasur
Nussnougat dunkel/hell
Aprikosen-, Erdbeer-, Himbeermarmelade

[Link zum Rezept: Die schönsten Muttertagsherzen mit dem Gelben Klassiker: Eierlikör Muttertagsherzen mit Ei Ei Ei](#)

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

Die schönsten Muttertagsherzen mit dem Gelben Klassiker: Eierlikör Muttertagsherzen mit Ei Ei Ei

Gehackte Pistazien

Früchte, z.B.: Feigen, Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Pitahaya

Hilfsmittel:

Herzausstecher (ca. 5 cm Ø)

Zubereitung

Die Herstellung der Muttertagsherzen kann in den unterschiedlichsten Variationen erfolgen. Lassen Sie Ihrer Phantasie beim Backen freien Lauf! Sie werden sehen, dass die VERPOORTEN-Muttertagsherzen der ganzen Familie schöne und kreative Möglichkeiten eröffnen, den Muttertag zu einem freudigen und ganz besonders herzlichen Ereignis zu machen. In diesem Sinne sind die Vorgaben im Rezept ein Leitfaden fürs Gelingen der Muttertagsherzen, aber auch eine Einladung, eigene Kreationen in die (Back-)Tat umzusetzen!

Mürbeteig/Mürbeteigherzen:

Alle Zutaten bis auf das Mehl gut mit Hilfe eines Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine quirlen. Anschließend zügig das Mehl unterarbeiten, bis der Teig bindig ist, anschließend 1 Std. im Kühlschrank in Klarsichtfolie eingepackt durchkühlen lassen. Danach können Sie den Teig auf bemehlter Oberfläche ca. 2-3 mm dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Legen Sie die Herzen vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Wenn Sie eine leicht glänzende Oberfläche wünschen, streichen Sie die Herzen noch dünn mit Ei ab. Die VERPOORTEN-Mürbeteigherzen werden dann bei 170°C goldbraun gebacken.

Vanillecreme für die Muttertagsherzen:

450 ml Milch, Zucker und Gewürze kurz aufkochen. Restliche Milch zusammen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Puddingpulver klümpchenfrei verrühren und in die kochende Milch einrühren. Nochmals unter ständigem Rühren kurz aufkochen und in einer Schüssel mit Klarsichtfolie abgedeckt 1 Std. kaltstellen. Anschließend die Vanillecreme mit einer Küchenmaschine/Handrührgerät kurz aufschlagen.

Buttercreme für die Muttertagsherzen:

Weiche Butter mit einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät schaumig schlagen und anschließend die Vanillecreme und den Gelben Klassiker VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Verschiedene Beläge:

- Nussnougat kurz erwärmen und mit einem Löffel durchrühren.
- Farbige Kuvertüre, Fettglasur und sonstige Überzugsmassen Ihrer Wahl in einem Wasserbad auf 30-35°C erwärmen.
- Die Marmelade (Mamas Lieblingsmarmelade?) nur kurz durchrühren. Falls zu große Fruchtstücke in der Marmelade enthalten sind, ggf. durch ein feines Sieb passieren.

Fertigstellung Mürbeteigherzen:

Bei Mürbeteigherzen sollte man darauf achten, immer die glatte Seite nach oben zu legen. Die Unterseite sollte dünn mit Kuvertüre oder Fettglasur bestrichen werden, um das Aufweichen bei feuchten Füllungen (Vanillecreme, Früchte) hinauszuzögern. Diese Herzen sollten dennoch spätestens 3 Std. nach der Herstellung verzehrt werden, da der zuckerhaltige Teig sonst aufweicht. Falls Sie die Oberseite des gefüllten Herzens besonders ausdekorieren möchten, sollten Sie das vor dem Füllen des Herzens erledigen. Als Füllung oder Belag eignen sich Vanillecreme, Buttercreme, Früchte, Streusel, Nussnougat oder Ähnliches.

Fertigstellung Biskuitherzen:

Biskuitherzen werden ähnlich wie die Mürbeteigherzen erst ausgestochen und dann auf beiden Seiten dünn mit gelöster Kuvertüre bestrichen und kaltgestellt, bis die Schokolade fest wird. Danach ist der freien Gestaltung der VERPOORTEN-Biskuitherzen keine Grenze gesetzt. Als Füllung dienen wiederum Buttercreme, Vanillecreme, Früchte, Nussnougat oder

[Link zum Rezept: Die schönsten Muttertagsherzen mit dem Gelben Klassiker: Eierlikör Muttertagsherzen mit Ei Ei Ei](#)

Die schönsten Muttertagsherzen mit dem Gelben Klassiker: Eierlikör Muttertagsherzen mit Ei Ei Ei

Ähnliches. Die Oberfläche des Herzdeckels kann ebenfalls dünn mit den beschriebenen Massen/Überzügen versehen werden. Man sollte unbedingt darauf achten, immer die Füllseite des Herzens mit einer isolierenden Schicht zu bestreichen, da sonst Fruchtsaft oder Flüssigkeiten in den Biskuitteig einziehen und diesen aufweichen.
Bestreuen Sie die Oberseiten der Herzen mit Dekormaterial Ihrer Wahl. Es darf nach Herzenslust verwendet werden, was schmeckt und hübsch aussieht!

Das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht allen Müttern alles Gute zum Muttertag und allen Vätern und Kindern viel Spaß beim Backen der Muttertagsherzen!

[Link zum Rezept: Die schönsten Muttertagsherzen mit dem Gelben Klassiker: Eierlikör Muttertagsherzen mit Ei Ei Ei](#)