

# Eierlikör-Vanille-Tarte mit VERPOORTEN

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

(für den Teig):

150 g Mehl

100 g Butter

75 g Zucker

1 Eigelb

den Abrieb von einer Zitrone

Für die Tarte-Füllung:

140 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Das Mark von einer Vanilleschote oder 1 Pkg Vanillezucker

400 g Schmand

180 g Zucker

6 Blatt Gelatine

## Zubereitung

Zuerst wird der Tarte-Teig angerührt und in eine gefettete, bemehlte Spring- oder Tarteform gegeben. Schön bei ca. 200 Grad 15 -18 Minuten backen lassen. In der Form muss der Teig einem Keks entsprechen! Dann den Zucker und die Vanille vermischen. Die Gelatine einweichen, ihr wisst ja - auf die Packung schauen. Dann die Gelatine mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen und zusammen mit dem Schmand und dem Zucker gut verrühren. Wenn der Boden der Tarte abgekühlt ist, die Masse darüber streichen und gut kühlen!

Meine Eierlikör-Vanille-Tarte stand über Nacht im Kühlschrank, aber ich denke nach 4 Stunden sollte sie in jedem Fall fest geworden sein. :)

## Leser-Tipp

Meine Eierlikör-Vanille-Tarte stand über Nacht im Kühlschrank, aber ich denke nach 4 Stunden sollte sie in jedem Fall fest geworden sein. :)



Link zum Rezept: [Eierlikör-Vanille-Tarte mit VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
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)