

Erdbeeriger Ostergruss mit VEPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

cremig-zarte Erdbeer-Eierlikör-Törtchen für den Kaffeetisch

Teig für 8 Eierlikör-Törtchen:

- 2 Stück Eier (trennen)
- 80 g Zucker
- 2 El Wasser
- 2 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 40 g Mehl
- 40 g Stärke
- 1 TI Backpulver
- 1 Pkg Vanillezucker oder eine Vanilleschote

Belag für die Erdbeer-Eierlikör-Törtchen:

- 1 kleiner Vanillepudding
- 200 g frische Erdbeeren
- 1 Pkg Tortenguss rot

Eierlikörsahne für die Erdbeer-Eierlikör-Törtchen:

- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Pkg Sahnesteif
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1-2 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Tortendeko der Erdbeer-Eierlikör-Törtchen:

Zebraröllchen (Menge nach Bedarf)

Backform: Cupcake-Backblech o. Muffin-Backblech

Zubereitung

Eierlikör-Törtchen Teig:

Backofen vorheizen auf 180°C. Eiweiß sehr steif schlagen Zucker und Vanillezucker(Mark einer Vanilleschote) langsam einstreuen. Eigelb mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Wasser verrühren. Dann vorsichtig unter den Eischnee heben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben, mit dem Kochlöffel vorsichtig unterheben. Cupcake-Backblech oder Muffin-Backblech gut mit Butter fetten. Teig sofort einfüllen und ca. 15 Minuten backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Erdbeer-Eierlikör-Törtchen Belag:

Einen guten Teelöffel Vanillepudding auf jeden Cupcake geben. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Erdbeeren auf dem Vanillepudding verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen und über den Erdbeeren verteilen.



[Link zum Rezept: Erdbeeriger Ostergruss mit VEPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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

Erdbeeriger Ostergruss mit VEPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Erdbeer-Eierlikör-Törtchen Eierlikör-Sahne:

Sahne kurz aufschlagen, Vanillezucker und Sahnesteif dazu geben und so lange schlagen bis die Sahne fest ist. Je nach Geschmack 1-2 Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und noch mal kurz aufschlagen. Eierlikör-Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcake-Törtchen damit verzieren.

Erdbeer-Eierlikör-Törtchen Deko:

Zum Schluss die Törtchen jeweils mit einem Zebraröllchen dekorieren.

Leser-Tipp

Bis zum servieren im Kühlschrank aufbewahren.

[Link zum Rezept: Erdbeeriger Ostergruss mit VEPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)