

# Schmetterling Rezept Obstkuchen mit Verpoorten Eierlikör

## Zutaten

Für den Tortenboden:

180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

180 ml neutrales Speiseöl

4 Eier

100 g Mehl

80 g Speisestärke

3 gest TI Backpulver

180 g Zucker



Für die Tortendekoration:

1/2 Pck. Vanillepudding Pulver

20 g Zucker

250 ml Milch

Obstsorten (je nach Geschmack): Kiwis, Mandarinen, Ananas u. Kirschen

1 Pkg Tortenguss

30 g Zucker

250 ml kaltes Wasser

2 Schokosticks oder längliche Plätzchen

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Tortenboden verrühren und in eine Springform füllen. Den Boden bei 180°C für ca. 40 Minuten backen. Den ausgekühlten Tortenboden in zwei Hälften teilen. Den Pudding nach Packungsanleitung aber mit den hier angegebenen Mengen zubereiten und einige Minuten unter ständigem Rühren auskühlen lassen. Den Pudding auf den beiden Tortenhälften verteilen und direkt mit Obst beliebig dekorieren. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und das komplette Obst damit bedecken.

Zum Schluss die beiden Tortenhälften wie einen Schmetterling zusammenstellen und die beiden Schokosticks als Fühler in die Tortenstecken.

## Leser-Tipp

Über diesen frischen, cremig-fruchtigen Obstgruß freuen sich bestimmt alle Mütter!

[Link zum Rezept: Schmetterling Rezept Obstkuchen mit Verpoorten 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