

# Maifrüchte-Meringue-Eierlikörtörtchen mit Verpoorten

## Zutaten

Menge: 10 Törtchen, Ø 8 cm

Zutaten Biskuit-Eierlikörtörtchen:

3 Eier, Größe M  
80 g Puderzucker  
60 g Mehl  
40 g Mondamin  
2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
½ TI Backpulver  
1 Pkg Vanillezucker  
Butter zum einfetten der Törtchen-Backformen

Zutaten Maifrüchte-Kompott:

400 g Rhabarber  
2 Birnen, reif  
200 ml Birnensaft  
2 EI Puderzucker, gesiebt  
1 TI Mondamin, gesiebt

Zutaten Meringuecreme:

200 g Mascarpone  
250 g Joghurt  
1 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 EI Puderzucker, gesiebt  
20 Meringue-Häubchen, klein

## Zubereitung

Zubereitung Biskuit-Eierlikör-Törtchen:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Eigelbe mit Puderzucker, Vanillezucker und Eierlikör cremig rühren. Eischnee unterheben. Mehl und Mondamin auf die Masse sieben und locker unterheben. Teig in 10 eingefettete und mit Mehl „ausgeklopfte“ Törtchen-Backformen (Ø 8 cm) füllen. 10 bis 12 Min bei 200 Grad auf mittlerer Schiene backen.

Zubereitung Maifrüchte-Kompott:

Rhabarber waschen, grobe Fasern entfernen und würfeln. Birnen schälen und ebenfalls würfeln. Mit dem Birnensaft in einem kleinen Topf aufkochen. Mondamin und Puderzucker einrühren. 8-10 Min sanft simmern lassen. Abkühlen lassen.

Zubereitung Meringuecreme:

Mascarpone, Joghurt, Eierlikör und Puderzucker glatt rühren. Die Hälfte der Meringue-Häubchen im Mixer zerstoßen und unter die Creme rühren.

Anrichten/Garnieren der Eierlikörtörtchen:



[Link zum Rezept: Maifrüchte-Meringue-Eierlikörtörtchen mit Verpoorten](#)

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

# Maifrüchte-Meringue-Eierlikörtörtchen mit Verpoorten

Auf die Eierlikörtörtchen einige El Maifrüchte-Kompott geben. Einen El Meringuecreme darauf geben. Mit den übrigen Meringue-Häubchen garnieren.

## Leser-Tipp

Für eine besonders frühlingshafte Note ein Bund frischen Waldmeister für einige Std. im Birnensaft ziehen lassen und die fertigen Eierlikör-Törtchen mit ein paar Blättchen frischen Waldmeister garnieren. Waldmeister blüht gerade im Monat Mai und ist zu dieser Zeit am geschmacksintensivsten.

Gewinner Rezept Rezeptwettbewerb "Die schönsten Mai- und Muttertag Rezepte mit VERPOORTEN"

[Link zum Rezept: Maifrüchte-Meringue-Eierlikörtörtchen 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)