

Thermomix Rezepte Verpoorten-Erdbeer-Törtchen

Zutaten

Für 8 Törtchen:

4 Eier
250 g braunen Zucker
200 g Butter
200 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Speisestärke
140 g Mehl
1 Pkg Backpulver

1 Pkg Vanillepudding
40 g braunen Zucker
450 ml Milch
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Schälchen frische Erdbeeren
1 Pkg Tortenguss klar
1 Pkg gehobelte Mandeln

Zubereitung

Eier und Zucker in den Thermomix geben. Auf Stufe 5 ca. 40 Sekunden rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und auf Stufe 5 ca. 25 Sekunden zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in acht kleine, gut gefettete Törtchen-Formen geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 25 Minuten backen.

Das Puddingpulver mit dem Zucker mischen und mit 6 EL Milch glattrühren. Die restliche Milch aufkochen, vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Den Pudding eine Minute kochen, dabei ständig umrühren. Abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Den Pudding gleichmäßig auf die Törtchenböden verteilen. Die Erdbeerstücke darauf geben und mit dem Tortenguss überziehen. Die gehobelten Mandeln am unteren Rand um die Törtchen vorsichtig andrücken.



[Link zum Rezept: Thermomix Rezepte Verpoorten-Erdbeer-Törtchen](#)

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