

# Miniatur-Hochzeitstörtchen mit Eierlikörcreme

## Zutaten

Zutaten für etwa 10 - 15 Eierlikör-Hochzeitstörtchen (je nach Größe)

### Kuchenteig:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 200 ml Milch
- 200 g zerlassene Butter
- 1 Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Füllung der Hochzeitstörtchen:

- 400 ml Schlagsahne
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 Pkg Paradiescreme

### Garnitur der Hochzeitstörtchen:

- 800 g Fondant
- gelbe Lebensmittelfarbe
- etwas Puderzucker



## Zubereitung

1. Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Nach und nach die Milch dazugeben. Die Butter vorsichtig unterheben. In eine Springform füllen und bei 170 Grad etwa 30 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, dann zweimal waagrecht in der Mitte teilen. Mit runden Dessertringen und Keksausstechern Kreise ausstechen (je zwei größere und einen kleineren pro Törtchen).
2. Die Sahne mit beiden Päckchen Paradiescreme steif schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Je einen größeren Tortenboden mit der Creme bestreichen, mit einem zweiten Boden abdecken. Das Törtchen komplett mit der Creme einstreichen. Die kleineren Tortenböden ebenfalls mit der Eierlikörcreme einstreichen, aber noch nicht aufsetzen.
3. Den Fondant durchkneten. Etwa die Hälfte mit Lebensmittelfarbe einfärben. Auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen.
4. Die größeren und die kleineren Kuchenteile getrennt voneinander mit dem Fondant einhüllen. Glatt streichen. Aus etwas Puderzucker und einem Tropfen Wasser einen Zuckerkleber anrühren. Erst jetzt die kleinen Kuchen auf die größeren setzen. Mit dem "Kleber" stabilisieren. Hätte man die Törtchen vorher gestapelt, hätte man den Fondant nur sehr schwer ohne Wellen, Beulen und Risse überziehen können.
5. Aus den Fondantresten kleine Blümchen, Herzen und sonstiges modellieren oder ausstechen und mithilfe des Zuckerklebers die Törtchen verzieren.

[Link zum Rezept: Miniatur-Hochzeitstörtchen mit Eierlikörcreme](#)

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

# Miniatur-Hochzeitstörtchen mit Eierlikörcreme

[Link zum Rezept: Miniatur-Hochzeitstörtchen mit Eierlikörcreme](#)

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)