

Süße Erdbeertörtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für ca. 15 süße Erdbeertörtchen mit VERPOORTEN ORIGINAL

1 Pkg Vanillezucker
300 g Zucker
2 Eier
350 ml Buttermilch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
350 g Mehl
1 1/2 Pkg Backpulver

1 Schale frische Erdbeeren (250 g)
2 Becher Sahne
2 Pkg Sahne Steif
2 Pkg Vanillezucker

Zubereitung

Backofen auf 180° C vorheizen. Eier mit dem Handrührgerät schlagen. Den Zucker langsam dazugeben und weiterschlagen. Die Buttermilch mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Schüssel geben. Alles zu einer Masse verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und sieben. Unter rühren langsam dem Teig zugeben. Die Förmchen einfetten und den Teig gleichmäßig verteilen. Im Backofen auf 180° 20-25 min backen.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die abgekühlten Törtchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte legen. Die Erdbeeren waschen und beliebig in Stückchen schneiden. Die Sahne schlagen und langsam Vanillezucker und Sahnesteif dazugeben. Mit dem Spritzbeutel die fertige Sahne auf die gebackenen Eierlikör-Erdbeertörtchen geben. Mit den Erdbeeren garnieren und servieren.

Leser-Tipp

Man kann auch ja nach Saison anderes Obst wie z.B. Heidelbeeren, Himbeeren oder Trauben zum belegen der Eierlikörtörtchen nehmen. Schmeckt am besten, ganz frisch belegt. Lecker ist dazu auch ein Eiskaffee mit einen Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.



[Link zum Rezept: Süße Erdbeertörtchen mit Verpoorten 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