

ERDBEER - VERPOORTEN - KUCHEN

Zutaten

für 12 Personen:

Zutaten Tortenboden:

180 g Butterkekse

40 g Butter

50 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten Biskuitboden:

2 Eier

40 g VERPOORTEN- ORIGINAL Eierlikör

130 g Zucker

2 Pkg Vanillezucker

100 g Mehl

50 g Speisestärke

½ Pkg Backpulver

Zutaten Belag:

Vanillepudding

VERPOORTEN ORIGINAL- Eierlikör

500 g Erdbeeren

1 Pkg Tortenguss klar

1 Pkg gehobelte Mandeln

Zubereitung

Butterkekse in eine Tüte geben und klein klopfen. Die Butter in einem Topf auf kleiner Hitze schmelzen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben. Zerkrümelte Butterkekse in den Topf geben und alles gut vermischen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Alles aus dem Topf in die Springform geben und mit der Handrückseite flach drücken. Die Eier auf höchster Stufe schaumig schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Langsam den Zucker mit dem Vanillezucker dazugeben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen und sieben. Das Rührgerät auf unterste Stufe stellen und langsam das Mehlgemisch dazu geben. Kurz rühren und dann alles unterheben bis der Teig gut vermischt ist. Den Biskuitteig auf den Butterkekseboden geben. Auf 180° C ca. 25-30 min backen. Tortenboden abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Vanillepudding vorbereiten. Statt 500 ml Milch nur 400 ml Milch nehmen und die restlichen 100 ml durch VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ersetzen. Denn Pudding nach Anweisung zubereiten. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in den fertigen Pudding geben. Pudding abkühlen lassen. Den Tortenboden dünn mit dem Pudding bestreichen. Die gewaschenen Erdbeeren darauf verteilen. Ein Tortenguss nach Angaben zubereiten und über die Beeren verteilen. Den Rand der Eierlikörtorte mit dem Pudding bestreichen. Dann die gehobelten Mandeln andrücken.



[Link zum Rezept: ERDBEER - VERPOORTEN - KUCHEN](#)

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

ERDBEER - VERPOORTEN - KUCHEN

Leser-Tipp

Am besten die Erdbeeren ganz frisch auf dem Markt oder beim Bauer kaufen. Dann sind sie sehr lecker und süß!

[Link zum Rezept: ERDBEER - VERPOORTEN - KUCHEN](#)

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