

Apfel-Eierlikör-Törtchen mit Verpoorten Original

Zutaten

Zutaten für 12 Stück Eierlikör-Törtchen:

250 g Mehl
2 TI Backpulver
½ TI Natron
1 Ei
100 g Zucker
125 g weiche Butter
300 g saure Sahne

Eierlikörcreme:

2 Blatt weiße Gelatine
Ca 150 g Apfelkompott oder Apfelmus (nach Geschmack)
250 g gut gekühlte Sahne
40 g Puderzucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (Menge nach Vorliebe)

Fett für die Backform

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffins-Blech einfetten und das Blech in den Gefrierschrank stellen. Keine Papier-Backförmchen verwenden. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron vermischen. In einer großen Schüssel das Ei verquirlen. Dann den Zucker, die Butter und die saure Sahne dazugeben und alles verrühren. Die Mehlmischung zur Eimischung geben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Den Teig in die Blech-Backförmchen füllen und im Backofen, mittlerer Rost bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen. Nach der Backzeit die Muffins im Blech auf einem Kuchengitter ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Dann ausdrücken und in 4 El heißem Wasser auflösen. Ca. 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben. (Eierlikör nicht kochen!)

Die Sahne steif schlagen, Puderzucker untermischen. Dann die geschlagene Sahne unter die etwas abgekühlte Gelatinemischung unterrühren. Von der Sahnemischung circa 1/3 in eine extra Schale geben und zur Seite stellen. Zu den restlichen 2/3 ein paar El (je nach Belieben) Apfelkompott unterheben. Bei Bedarf noch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör abschmecken.

Die abgekühlten Muffins mit einem scharfen Messer waagrecht durchschneiden und mit der Creme füllen. Die Sahnecreme (1/3) ohne Apfelkompott und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör für das Topping der Muffins benutzen. In den Kühlschrank stellen, damit die Sahnemischung fester werden kann.

Guten Appetit!



[Link zum Rezept: Apfel-Eierlikör-Törtchen mit Verpoorten Original](#)

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

Apfel-Eierlikör-Törtchen mit Verpoorten Original

Leser-Tipp

Man kann natürlich auch andere Früchte verwenden, statt Apfelkompott oder auch die Früchte ganz weglassen.

[Link zum Rezept: Apfel-Eierlikör-Törtchen mit Verpoorten Original](#)

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