

weihnachtliche Heidelbeer-Tarte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Zutaten für den Mürbeteig:

120 g Butter

60 g Zucker

½ TL Zimt

180 g Mehl



Zutaten für den Belag:

50 g Marzipan

230 g Magerquark

80 g Schmand

1 Ei

3 EI VERPOORTEN Original Eierlikör

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Messerspitze gemahlener Ingwer

2 EI Vanillepudding

Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Zimt und Mehl einen glatten Teig kneten und für 30 Minuten kalt stellen. Den Mürbeteig in eine gefettete Tarte-Form ausrollen. Den Teig in den bereits vorgeheizten Ofen für 10 Minuten bei 180°C backen. In der Zeit Magerquark, Schmand, Ei und VERPOORTEN Original Eierlikör miteinander verquirlen. Zucker, Salz, gemahlene Ingwer und Vanillepudding dazugeben und verrühren. Die Waldheidelbeeren über ein Sieb abtropfen lassen und nur noch unter die Quarkmasse heben.

Den Teig aus dem Ofen nehmen, Marzipan fein reiben, auf dem Mürbeteig verteilen und schlussendlich die Quarkmasse darüber geben. Die Tarte für 35 Minuten bei 180°C fertigbacken.

Der Kuchen ergibt ungefähr 10-12 Stück.

[Link zum Rezept: weihnachtliche Heidelbeer-Tarte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (1/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de