

Eierlikörtörtchen mit Sahnenougat-Buttercreme

Zutaten

für den Eierlikörtörtchen-Teig:

90 g Zartbitterschokolade

2 Eier

130 g Zucker

120 g Butter

1 TI Backpulver

1 gute Prise Salz

1/4 geriebene Tonkabohne

1 TI Zimt

100 g Mehl

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Sahne-Nougat-Buttercreme für die Eierlikörtörtchen:

400 ml Milch

1 Pkg Sahne-Puddingpulver Sahne (alternativ Vanille-Puddingpulver)

70 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

160 g Butter

150 g Sahnenougat (alternativ Nougat)

4 - 5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1/2 TI Zimt

Deko der Eierlikörtörtchen:

Schokostreusel, Schokoröllchen und Rollfondant zum Dekorieren

Zubereitung

Zuerst für die Creme für den Pudding herstellen. Dafür 6 EI Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die Puddingpulver-Milch-Mischung dazugeben, mit dem Schneebesen gründlich dabei rühren und kurz aufkochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel umfüllen und luftdicht mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Hautschicht bildet. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Für den Teig die Zartbitterschokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker gut schaumig rühren. Nun langsam die zerlassene Schokoladen-Buttermischung unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und geriebener Tonkabohne mischen und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz unterheben. Den Teig in eine mit Papierbackförmchen ausgelegte Muffinform füllen und im 180°C vorgeheizten Ofen bei Unter-/Oberhitze etwa 25 Minuten backen. Muffins zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Für die Creme nun die Butter weiß cremig schlagen. Das geht am besten in einer Küchenmaschine, da das etwa 15 - 20 Minuten dauert. In der Zwischenzeit den Nougat im Wasserbad schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Nougat, Zimt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter den abgekühlten Pudding rühren. Diese Puddingmischung löffelweise unter weiterem Rühren der Küchenmaschine in die Butter geben. Weiterrühren bis eine homogene Creme entstanden ist. Die

[Link zum Rezept: Eierlikörtörtchen mit Sahnenougat-Buttercreme](#)

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

Eierlikörtörtchen mit Sahnenougat-Buttercreme

Creme etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen. Schokostreusel darüber streuen, 2 Schokoröllchen hineinstecken. Fondant ausrollen und Schneeflocken ausstechen, mit essbarem Glitzer bestreuen und in die Creme stecken.

Leser-Tipp

Lecker dazu schmeckt eine "Heiße Oma" : 1 große Tasse Milch erwärmen, 3-4 TI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben, ein Sahnehäubchen darübersetzen und mit Zimt bestreuen.

[Link zum Rezept: Eierlikörtörtchen mit Sahnenougat-Buttercreme](#)

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