

Himbeer-Eierlikör-Tarteletts mit Marzipanguss

Zutaten

für 8 Eierlikör-Tarteletts mit einem Durchmesser von ca. 14 cm:

300 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

120 g Butter

125 g frische Himbeeren (oder nach Geschmack andere Früchte)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

8 EL Himbeermarmelade

1 EL Puderzucker



Zubereitung

Aus Mehl, Zucker, Salz, 1 Ei, Butter und 2 EL Wasser einen Mübeteig herstellen. Den Teig in Alufolie wickeln und ungefähr eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tartelett-Förmchen ausfetten, den Teig zu einer Rolle formen und 8 gleichmäßig große Stücke abschneiden. Die Stücke etwas ausrollen und dann in die Förmchen kneten. Im Backofen ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die fertigen Tarteletts herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und dann auf einem Gitter erkalten lassen.

Das Marzipan grob reiben und mit den restlichen Eiern und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Mixer eines Handrührers verquirlen. Die Tarteletts auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Böden mit je einem Esslöffel Marmelade bestreichen und dann die Marzipan-Verpoorten-Creme gleichmäßig aufteilen. Am Schluss die Himbeeren ebenfalls gleichmäßig auf die Tarteletts verteilen und etwas in die Creme drücken. Dann im Backofen bei gleicher Temperatur ca. 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Himbeer-Eierlikör-Tarteletts mit Marzipanguss](#)

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