

Kleine Weihnachtstörtchen - Lebkuchenbiskuit-Törtchen mit Verpoorten-Vanille-Orangen-Creme

Zutaten

für den Weihnachtstörtchen-Biskuit:

3 Eier

150 g Zucker

3 El warmes Wasser

120 g Mehl

30 g Kakaopulver

1 TI Backpulver

1 TI Lebkuchengewürz

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (oder VERPOORTEN-Punsch) zum Tränken

für die Eierlikörcreme-Füllung:

400 ml Milch

1 Packung Vanille-Puddingpulver

2 El Zucker

Schale von 2 unbehandelten Orangen

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (oder VERPOORTEN-Punsch)

250 g Sahne

2 El Zucker

1 Pkg Vanillezucker



Zubereitung

Die Eier mit dem Wasser und dem Zucker lange schaumig rühren. Die restlichen trockenen Zutaten vermischen, durch ein Sieb streichen und mit dem Schneebesen unter die Eimasse ziehen. Auf ein Blech streichen und bei 180°C für 15 Min. backen (Umluft). Aus dem frischen Biskuitboden mit einem Glas oder einer runden Schale Kreise ausstechen.

Für die Eierlikörcreme-Füllung das Vanillepuddingpulver mit 2 El Zucker, den Orangenschalen und 6 El Milch verquirlen. Die restliche Milch unter zum Kochen bringen. Diese von der Herdplatte nehmen, das Puddingpulver-Gemisch unterrühren und nochmals unter ständigem Rühren kurz zum aufkochen. Anschließend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (oder VERPOORTEN-Punsch) unterrühren. Die Puddingmasse auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dabei gelegentlich durchrühren. Die Sahne mit 2 El Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen und unter die abgekühlte Puddingmasse heben. Die Biskuitböden nach Belieben mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (oder VERPOORTEN-Punsch) tränken mit der erkalteten Eierlikörcreme-füllung schichten. Für die Dekoration bieten sich Orangen- oder Mandarinenscheiben an.

[Link zum Rezept: Kleine Weihnachtstörtchen - Lebkuchenbiskuit-Törtchen mit Verpoorten-Vanille-Orangen-Creme](#)