

# Überbackenes Feigen-Pastetchen mit Sanddorn-Eierlikör-Mousse

## Zutaten

für 4 Pastetchen:

4 Königinpasteten zum Füllen (Fertigprodukt)  
50 g gemahlene Walnüsse  
1 Ei brauner Zucker  
4 frische Feigen  
50 g Marzipanrohmasse  
3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Eierlikör-Mousse:

300 ml Sanddornsaft  
150 g Zucker  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
250 ml geschlagene Sahne  
4 Blatt Gelatine

Deko: Marzipankugeln, getrocknete Feigen

## Zubereitung

Zuerst die Mousse zubereiten:

Sanddornsaft mit dem Zucker auf großer Flamme kräftig einkochen lassen (etwa 100-150ml), etwas abkühlen lassen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf 300 ml auffüllen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem noch warmen Sanddorn-Eierlikör auflösen. Geschlagene Sahne unterheben und mind. 2 Stunden durchkühlen.

Pasteten auf ein Backblech stellen. Walnüsse und Zucker mischen, auf dem Boden der Pasteten verteilen. Feigen kreuzweise einschneiden, leicht auseinander drücken und je eine Frucht in eine der Pasteten stellen. Marzipan mit einer Gabel zerdrücken und mit 3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren, auf den Feigen verteilen und im vorgeheizten Backofen (180°) 7-10 Minuten goldbraun überbacken.

Von der Eierlikör-Mousse Nocken abstechen, Deckel auf das Pastetchen setzen und mit Marzipankugeln und/oder getrockneten Feigen servieren.

## Leser-Tipp

Die Pastetchen schmecken warm oder kalt. Wer mag, gibt noch einen Klecks geschlagene Sahne dazu.



[Link zum Rezept: Überbackenes Feigen-Pastetchen mit Sanddorn-Eierlikör-Mousse](#)

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