

# Oster-Tarte mit Möhren und Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für den Teig d. Oster-Tarte:

250 g Mehl  
40 g Möhrenraspel  
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
80 g zimmerwarme Butter,  
40 g Zucker  
1 Ei

für die Apfel-Möhren-Marmelade:

100 g Möhren  
100 g Äpfel  
150 g Gelierzucker 2:1  
50 ml Zitronensaft  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Quark-Eierlikör-Füllung:

100 g Quark  
100 g Ricotta  
40 g Zucker  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
3 Blatt Gelatine  
1 El getrocknete Blüten

für die Deko der Oster-Tarte:

1 Blatt Gelatine  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Möhrenraspel  
getrocknete Blüten

## Zubereitung

Der Teig:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verkneten. Den Teig – je nach Backform – aufteilen und ausrollen. Ich liebe meine Silikonbackförmchen, da ich hier nichts einfetten muss. Also teile ich den Teig in acht Portionen auf und rolle ihn ungefähr kreisrund aus. Dann wird der Teig in die Back-Förmchen gelegt, der überschüssige Teig abgeschnitten und der Teig mit einer Gabel mehrfach eingestochen, mit Backpapier belegt und mit Erbsen zum Blind backen belegt. Im vorgeheizten Ofen backt der Teig bei 180° C Ober- und Unterhitze zunächst 10 Minuten blind. Dann entferne ich die Erbsen und der Teig backt weitere 10 Minuten bis er leicht goldbraun ist.

Die Füllung:



[Link zum Rezept: Oster-Tarte mit Möhren und Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

# Oster-Tarte mit Möhren und Verpoorten Original Eierlikör

Während die Tartes backen, wird die Füllung vorbereitet. Dazu wird zunächst Möhren-Apfel-Marmelade gekocht. Diese Marmelade ist auch aufs Sonntagsbrötchen eine gute Alternative zu den üblichen Beerenmodellen. Möhren und Äpfel raspeln, mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker vermischen und sprudelnd aufkochen. Nach 5 Min kurz eine Gelierprobe machen und zügig den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Marmelade auf die Tartes verteilen..

Anschließend wird die Quark-Ricotta-Creme zubereitet. Dafür vermischt man Quark, Ricotta, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Gelatine in der Zwischenzeit im kalten Wasser einweichen und kurz im Topf auflösen. Gelatine unter die Quarkmasse rühren. Nun 1 EL getrocknete Blüten (z.B.: von [www.knospenkontor.de](http://www.knospenkontor.de) unterrühren. Der Blütenmix schmeckt süß bis zitronig und ist eine geschmackliche Bereicherung. Die Quarkmasse auf die Marmelade geben.

## Die Deko:

Die Gelatine 5 Min einweichen und dann im Topf auflösen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Eine Oster-Ausstechform leicht in die Tarte drücken und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einfüllen, erkalten lassen und mit Möhrenraspeln (als Schnurrhaare) und getrockneten Blüten (als Ostergras) verzieren.

Österlichen guten Appetit!

[Link zum Rezept: Oster-Tarte mit Möhren und Verpoorten Original Eierlikör](#)