

Vanille-Eierlikör-Creme-Torte mit Pfirsichen und Eierlikörlamm im Osterlook

Zutaten

Motivtorten-zu-Ostern

Teig:

8 Eier

300 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

1 Pkg Zitroback (Zitronenschale)

400 g Margarine

500 g Mehl

2 Pkg Backpulver

Eierlikör-Creme-Füllung:

6 Becher Sahne

2 Pkg Galetta Vanillepuddingpulver ohne Kochen

400 g Frischkäse

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Ca. 60 g Puderzucker

1 Dose Pfirsiche

Eierlikör-Osterlamm & Eierlikör-Ostereier:

3 Eier

125 g Puderzucker

1 Pkg Vanillezucker

125 ml Speiseöl

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

70 g Mehl

70 g Speisestärke

2 gestr.Tl Backpulver

Oster-Deko:

5 Pkg Marzipan

Lebensmittelfarbe

Bunte Zuckerschriftfarben



Zubereitung

Für den Teig die Eier mit dem Zucker, Zitroback und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Margarine hinzugeben und weiterschlagen. Zum Schluss das Mehl und Backpulver mischen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf ein

[Link zum Rezept: Vanille-Eierlikör-Creme-Torte mit Pfirsichen und Eierlikörlamm im Osterlook](#)

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

Vanille-Eierlikör-Creme-Torte mit Pfirsichen und Eierlikörlamm im Osterlook

Backbelch streichen und bei 180 grad ca. 30 min backen. Anschließend den Kuchen abkühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung Sahne fast steif schlagen und das Vanillepuddingpulver dazugeben und weiterschlagen. Nun den Frischkäse, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker dazugeben und alles nochmal gut verrühren.

Nun einen Backrahmen um den Boden stellen, etwas Eierlikörcreme draufstreichen und die Pfirsiche in Würfel schneiden und darauf verteilen. Den Rest der Eierlikörcreme auf die Pfirsiche geben und glatt streichen. Den oberen Boden drauflegen und fest drücken. Die Ostertorte kalt stellen.

Für das Osterlamm und die Ostereier Eier, Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Speiseöl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig sofort in die Lamm-Backform und die Silikon-Eier-Backform füllen und bei 180 grad ca. 20 min. backen.

Das Marzipan mit Lebensmittelfarbe einfärben und die Ostertorte damit eindecken und verzieren. Das Osterlamm mit Puderzucker bestäuben und auf die Torte setzen. Die Ostereier mit bunter Zuckerschrift verzieren und auch auf der Ostertorte verteilen.

Viel Spass beim nachbacken!

Leser-Tipp

Sie können auch die Hälfte der Zutaten für das Rezept in einer Springform 26 machen.

[Link zum Rezept: Vanille-Eierlikör-Creme-Torte mit Pfirsichen und Eierlikörlamm im Osterlook](#)