

Oster-Himbeer-Rübli mit Verpoorten-Creme

Zutaten

Rübli-Mandel-Boden:

200 g Möhren
3 Eiweiß
1 Prise Salz
85 g Zucker
3 Eigelb
3 Tropfen Buttermillearoma
Schale einer halben Zitrone
43 g Mehl
½ gestr. TL Backpulver
165 g gemahlene Mandeln

Verpoorten-Creme:

½ Vanilleschote
250 ml Milch
3 Eigelb
60 g Zucker
25 g Speisestärke
25 g Butter
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

100 g Marzipan
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Himbeeren
Eierlikör-Ostereier nach Belieben

Zubereitung

1. Für den Rübli-Mandel-Boden die Möhren schälen und hacken oder fein reiben. Beiseite stellen.
2. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen.
3. Das Eigelb cremig rühren und mit dem Vanillezucker, der Zitronenschale unter den Eischnee ziehen. Mehl und Backpulver vermischen und darüber sieben. Zusammen mit den gemahlenden Mandeln unterheben.
4. Die Masse in eine gefettete Obstkuchenform geben und bei 180 °C 15 min backen.
5. Für die Verpoorten-Creme die Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark und die Schote zu der Milch geben. Diese aufkochen und 10 min ziehen lassen.
6. In der Zwischenzeit das Eigelb mit dem Zucker und der Stärke kräftig verrühren, aber nicht schaumig schlagen.



[Link zum Rezept: Oster-Himbeer-Rübli mit Verpoorten-Creme](#)

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-Himbeer-Rübli mit Verpoorten-Creme

7. Die Milch erneut aufkochen und langsam zu der Eigelbmischung gießen. Dabei ständig rühren. Anschließend zurück in den Topf geben und unter Rühren erneut aufkochen. Vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken (direkt auf der Creme) und abkühlen lassen.

8. Marzipan mit 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und auf den erkalteten Boden streichen.

9. Unter die abgekühlte Verpoorten-Creme 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren, die Eierlikörcreme auf die Marzipanschicht streichen und mit den Himbeeren und ggf. Ostereiern belegen.

[Link zum Rezept: Oster-Himbeer-Rübli mit Verpoorten-Creme](#)

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