

# Ostertorte beschwipstes Eierlikör-Lämmchen

## Zutaten

### Möhrenkuchen:

- 100 g gehackte Walnüsse oder Haselnüsse
- 350 g frisch geraspelte Möhren
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 240ml Pflanzenöl (z. Bsp. Raps- od. Sonnenblumenöl)
- 275 g Mehl
- 1 TI Natron
- 1 1/2 TI Backpulver
- 1 TI Salz
- 2 gestri. TI Zimt

### VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Frischkäse-Frosting:

- 500 g Frischkäse (2 Becher), zimmerwarm
- 200 g Puderzucker
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Sofortgelatine or Gelatine Fix (alternative 6 Blatt Gelatine)
- 200 ml Sahne

### Dekoration der Ostertorte:

- Marzipan (am besten weiß)
- rote/rosa Lebensmittelfarbe
- schwarze Lebensmittelfarbe

## Zubereitung

### Möhrenkuchen:

Den Ofen auf 180 Grad (160 Grad Umlauf) vorheizen und zwei 26er Backformen vorbereiten.

Eier kurz aufschlagen und den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen. Das Pflanzenöl hinzufügen und unterrühren. Nun das Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zimt hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren. Die gehackten Nüsse und Möhren dazugeben. Den Teig auf die 2 Backformen verteilen und für etwa 25 min backen lassen. Anschließend auskühlen lassen.

### VERPOORTEN ORIGINAL Frischkäse Frosting:

Den zimmerwarmen Frischkäse 2-3 min aufschlagen und anschließend den Zucker und Gelatine unterrühren. Nun VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und weiter rühren. Zum Schluss die Sahne dazu geben und alles zu einer standfesten Masse aufschlagen.

Etwa ein Viertel der Masse zur Seite stellen und den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen. Beides kalt stellen.

Wenn die Böden und Eierlikörcreme abgekühlt sind, den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit zweidrittel des beiseite gestellten Frostings bestreichen. Den zweiten Boden darauf legen und diesen mit dem Rest des Frostings bestreichen. Nun mit dem Spritzbeutel die Löckchen spritzen.



[Link zum Rezept: Ostertorte beschwipstes Eierlikör-Lämmchen](#)

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

## Ostertorte beschwipstes Eierlikör-Lämmchen

Aus dem gefärbten Marzipan Augen, Mund, Nase und Ohren formen und damit die Eierlikörtorte dekorieren. Die Ohren lassen sich am besten mit einem Holzstäbchen fixieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Schon ist das beschwipste Eierlikör-Lämmchen fertig und kann verkostet werden. Lasst es euch schmecken!

[Link zum Rezept: Ostertorte beschwipstes Eierlikör-Lämmchen](#)

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