

Oster-Motivtorte mit Eierlikör "zauberhafte Hasen-im-Gras-Torte"

Zutaten

für den Teig der Oster-Motivtorte:

6 Eier (Tipp fürs nächste Oster: ich habe sie ausgepustet - dann hatte ich hinterher mit den Kindern gleich Eier zum anmalen)

375 g Zucker

3 Pkg Vanillezucker

375 g Mehl

1 1/2 Pkg Backpulver

1 1/2 Tassen Pflanzenöl

1 1/2 Tassen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (oder auch gerne etwas mehr - mmmmmhhhhh...)

und für die leckere Füllung brauchen wir noch:

200 g weiche Butter

1 Pkg Vanille-Puddingpulver

400 ml Milch

4 Ei Zucker

1 Tasse VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

etwas hausgemachte Erdbeer-Marmelade

und natürlich - Fondant in bunten Farben!

Zubereitung

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und zu dem Teig dazufügen. Anschliessend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Pflanzenöl untermischen.

Eine runde Springform einfetten, mit Paniermehl ausstreuen und kurz in das Gefrierfach stellen. Derweil den Backofen auf 160 Grad Umluft einstellen. Den Teig in die Form füllen und ca. 40-50 Minuten backen. Den Pudding nach Anleitung kochen und zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach die weiche Butter mit dem Pudding mischen.

Den Kuchen gut auskühlen lassen (am Besten über Nacht) und dann zweimal waagrecht teilen. Marmelade darauf streichen und nun eine Schicht Eierlikörcreme darauf geben. Deckel drauf geben, wiederholen. Zum Schluss mit der verbleibenden Eierlikörcreme bestreichen, damit die Fondantdecke auch gut hält.

Den Fondant ausrollen und als Decke über den Kuchen legen. Bunte Blümchen ausstechen und auflegen.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Oster-Motivtorte mit Eierlikör "zauberhafte Hasen-im-Gras-Torte"](#)



Oster-Motivtorte mit Eierlikör "zauberhafte Hasen-im-Gras-Torte"

Tipp fürs nächste Ostern: ich habe sie ausgepustet - dann hatte ich hinterher mit den Kindern gleich Eier zum anmalen!

[Link zum Rezept: Oster-Motivtorte mit Eierlikör "zauberhafte Hasen-im-Gras-Torte"](#)

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