

weißes Schokoladen-Himbeer-Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

130 g weiße Schokolade
100 g Butter
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
40 g Zucker
1 Ei
2 Eigelb
50 g Mehl
Himbeeren (TK)
Butter und Zucker für die Förmchen



Zubereitung

Während die Butter in einem Topf schmilzt, die Schokolade klein hacken und anschließend ebenfalls schmelzen. VERPOORTEN Original Eierlikör, Zucker, Ei und Eigelb miteinander verquirlen. Die geschmolzene Schokolade sowie das Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Förmchen mit geschmolzener Butter bestreichen und gleichmäßig mit Zucker bestreuen.

Etwas Teig in die Förmchen geben, in die Mitte je 4 Himbeeren stecken, diese mit Teig bedecken und auf 3-4 cm Füllhöhe auffüllen. In den vorgeheizten Ofen bei 180°C für 19 Minuten im unteren Drittel backen. 5 Minuten abkühlen lassen, stürzen und noch warm genießen.

[Link zum Rezept: weißes Schokoladen-Himbeer-Törtchen mit 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