

# Himbeer-Küchlein-Rezept mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Kuchenteig:

250 g weiche Butter

200 g Zucker

3 Eier

150 g Naturjoghurt

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 g Mehl

1 TI Natron

1 TI Backpulver



Kuchendeko mit Eierlikörcreme:

1 Becher Sahne

1 Becher Frischkäse

3 TI Zucker

3 Blatt Gelatine (in kaltem Wasser aufgelöst)

100 ml Himbeersirup (oder Himbeermark oder Himbeermarmelade)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Evtl. frische Himbeeren

## Zubereitung

Die Butter zusammen mit dem Zucker cremig rühren. Dann die Eier dazugeben und erneut rühren. Den Naturjoghurt und den Eierlikör dazugeben. Das Mehl sieben und zusammen mit dem Natron und dem Backpulver zur Masse geben unditerrühren.

Den Teig in kleine Kuchenformen aus Silikon füllen. (Die Formen zuvor mit kaltem Wasser ausspülen, damit sich der Teig nach dem Backen löst!)

Bei 175 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen

Die kleinen Kuchen auskühlen lassen.

Für den Belag die Sahne schlagen. Dann den Frischkäse in die Sahne rühren. Dabei je nach Geschmack etwa 3 Teel. Zucker dazugeben. Die Gelatine in einem Topf, bei schwacher Hitze, auflösen. Dann den Himbeersirup dazugeben. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und ein paar Löffel von der Sahnemasse in die Himbeermasse einrühren. Zum Schluss die Himbeermasse zur restlichen Sahnemasse geben und leicht verrühren.

Die kleinen Kuchen mit der Himbeersahne bestreichen und als Begrenzung für den Eierlikör kleine Häufchen spritzen. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf die Törtchen laufen lassen.

[Link zum Rezept: Himbeer-Küchlein-Rezept mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

# Himbeer-Küchlein-Rezept mit Verpoorten Original Eierlikör

## **Leser-Tipp**

Mit ein paar frischen Himbeeren sehen die kleinen Törtchen noch besser aus!

[Link zum Rezept: Himbeer-Küchlein-Rezept 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)