

# Mini-Erdbeerkuchen mit Mohn, Verpoorten Original Eierlikör und Minze

## Zutaten

für 4 Mini-Erdbeerkuchen

### Biskuit:

30 g Butter  
4 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
140 g Zucker  
160 g Mehl  
1 ½ TL Backpulver  
1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

### Mohn-Creme:

50 g gemahlener Mohn  
50 ml heiße Milch  
20 g Zucker  
15 g Butter

### Erdbeer-Minze-Creme:

240 g Erdbeeren  
50 g Zucker  
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
4 Blatt Gelatine  
200 g Joghurt  
2-3 Minzeblättchen  
etwas Zitronensaft

### Minz-Gelee:

20 g Minzeblättchen  
40 ml Wasser  
40 g Zucker  
6 g Sofort-Gelatine  
etwas grüne Lebensmittelfarbe

### Dekoration:

ca. 15 Minzeblättchen  
einige Erdbeeren  
1 Eiweiß  
Zucker



[Link zum Rezept: Mini-Erdbeerkuchen mit Mohn, Verpoorten Original Eierlikör und Minze](#)

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

# Mini-Erdbeerkuchen mit Mohn, Verpoorten Original Eierlikör und Minze

Backform/Garnierform:

2 eckige Garnierformen 6,5 cm x 6,5 cm;

2 runde Garnierformen 6,5 cm Durchmesser und Höhe 5,5 cm

Springform 26 cm Durchmesser

## Zubereitung

Für den Biskuit die Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle zerlassen. Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Solange weiterschlagen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Eigelbe einzeln unterziehen. Mehl und Backpulver vermischen, auf den Eischnee sieben und zusammen mit der flüssigen Butter und der Zitronenschale vorsichtig unter die Eiermasse heben. Alles zu einer gleichmäßigen Biskuitmasse vermischen. Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen. Biskuit-Teig in eine Springform (26 cm Durchmesser) geben. Im Backofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen holen und vollständig auskühlen lassen. Biskuit aus der Form nehmen. Mit den Garnierformen je 2 eckige und 2 runde Biskuitstücke aus dem Kuchen ausstechen und dann halbieren.

Für die Mohn-Creme den Mohn mit Milch und Butter gut verrühren, etwa 15 Min. zum Quellen stehen lassen, dann kalt stellen. Unter die abgekühlte Mohn-Masse den Zucker geben und verrühren.

Garnierformen leicht einölen. Je ein Biskuitstück in jede Garnierformen legen. Die Mohn-Creme auf alle Biskuitböden verteilen. Auf die Mohn-Creme jeweils ein weiteres Kuchenstück legen.

Für die Erdbeer-Minze-Creme die Minzeblättchen abbrausen, trocken tupfen und in kleine Stücke hacken. Erdbeeren waschen, das Grün entfernen. Ein Drittel klein würfeln. Übrige Beeren mit dem Zucker pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Zitronensaft und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Gelatine ausdrücken, mit dem Erdbeerpüree erwärmen, bis sie gelöst ist. 1-2 El der Joghurtcreme einrühren, dann die Gelatinemischung in die übrige Creme rühren. Erdbeer- und Minzestückchen unterheben. Creme in den Kühlschrank stellen bis zu anfängt, zu gelieren. Dann die Creme auf das zweite Kuchenstück der Mini-Kuchen verteilen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Für das Minz-Gelee die Minzeblättchen abbrausen, trocken tupfen. Blättchen mit Wasser und Zucker fein pürieren. Durch ein Sieb streichen. Mit grüner Lebensmittelfarbe leicht einfärben. Gelatinepulver zugeben, alles mit dem Handrührer ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe verquirlen. Dann die Masse nur auf die runden Mini-Kuchen geben. Nochmal alles ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

In der Zwischenzeit für die Dekoration die Minzeblättchen waschen und trocken tupfen. Mit einem Pinsel etwas Eiweiß auf jedes Blatt streichen. Mit Zucker bestreuen und trocken lassen. Mini-Kuchen aus dem Kühlschrank holen. Die Garnierringe vorsichtig entfernen. Drei Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Mit den Erdbeerscheiben und je zwei Minzeblättchen die Kuchen obenauf garnieren. Restliche Erdbeeren und Minze um die Kuchen legen.

## Leser-Tipp

Erfrischende, locker-leichte und erdbeerige Mini-Kuchen.

[Link zum Rezept: Mini-Erdbeerkuchen mit Mohn, Verpoorten Original Eierlikör und Minze](#)