

Elchtörtchen mit Verpoorten-Punsch

Zutaten

Die Menge ist ausreichend für 6 Eierpunsch-Törtchen.

für den Teig der Eierpunsch-Törtchen:

4 Eier
200 g Zucker
5 EI VERPOORTEN-PUNSCH
250 g Butter
300 g Mehl
1/2 Pkg Backpulver

für die Punschcreme und zum Tränken der Eierpunsch-Törtchen:

250 g Mascarpone
150 ml plus 5 EI VERPOORTEN-PUNSCH
100 g dunkle Schokolade

für die Deko der Eierpunsch-Törtchen:

50 g dunkle Schokolade
Zuckeraugen
etwas Marzipan (rot gefärbt)

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, erst Eier und VERPOORTEN-PUNSCH, dann Mehl und Backpulver ebenfalls unterrühren. In eine gefettete Kastenform füllen und 45-50 min. backen (180 Grad). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Punschcreme die Schokolade schmelzen. Mascarpone mit dem Punsch glatt rühren, dann die Schokolade ebenfalls unterrühren. Falls die Masse sehr weich ist, kurz kalt stellen. Aus dem Kuchen 12 Scheiben schneiden und mit einem Dessertring jeweils einen Kreis ausstechen.

In jeden Dessertring eine Kuchenscheibe legen, mit etwas VERPOORTEN-PUNSCH tränken und mit einem Eßlöffel Punschcreme bestreichen. Zweite Kuchenscheibe auflegen und ebenfalls erst tränken und dann mit Punschcreme bestreichen. Die Törtchen kurz durchkühlen lassen, Törtchen aus den Ringen lösen und die Ränder mit Punschcreme bestreichen. Restliche Punschcreme in einen Spritzbeutel füllen und auf jedes Törtchen einen Tuff spritzen (das ist später der Elchkopf) und in den Kühlschrank stellen.

Jetzt die Deko vorbereiten: Auf ein Backpapier 6 Geweihe vorzeichnen und mit geschmolzener Schokolade (am besten in einen kleinen Plastikbeutel füllen und nur eine sehr kleine Spitze abschneiden) nachzeichnen. Aus dem Marzipan 6 Kugeln für die Nasen formen. Dann Augen, Nase und Geweih vorsichtig in die Punschcreme drücken.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Elchtörtchen mit Verpoorten-Punsch](#)

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



Elchtörtchen mit Verpoorten-Punsch

Für besonders Eilige: fertigen Sandkuchen kaufen und nur die Eierpunschcreme und die Deko selbst machen.

[Link zum Rezept: Elchtörtchen mit Verpoorten-Punsch](#)

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