

Weihnachtliche beschwippste Mini-Kränze

Zutaten

Rührteig für die Mini-Kränze:

- 100 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Feine Speisestärke
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Krokant für die Mini-Kränze:

- 10 g Butter
- 60 g Zucker
- 125 g gehackte Mandeln

Buttercreme für die Mini-Kränze:

- 1 Pkg Vanille-Puddingpulver Vanille
- 100 g Zucker
- 500 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 g weiche Butter

Außerdem:

- 4 EI Erdbeerkonfitüre
- 1 Prise Zimt
- Deko-Belegkirschen

Zubereitung

Für den Rührteig müsst ihr die Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Vanillezucker und Salz unterrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Jedes Ei mindestens ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Kranzform (oder 4 kleine Förmchen) füllen, glatt streichen und etwa 15-20 Minuten gold-geld backen. Und abkühlen lassen.

Für den Krokant die Butter, Zucker und die Mandeln unter rühren so lange erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist.

Für die Buttercreme einen Vanille-Pudding nach Packungsanleitung, aber mit 100 g Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zubereiten. Den Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen) und dabei gelegentlich umrühren. Weiche Butter mit einem Mixer geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterheben, dabei darauf achten, dass die Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.



[Link zum Rezept: Weihnachtliche beschwippste Mini-Kränze](#)

Weihnachtliche beschwippste Mini-Kränze

Konfitüre mit Zimt verrühren. Den Kranz/die Kränze nun mit 2 Schnitten waagrecht teilen und den untersten Boden mit der Konfitüre bestreichen. Die 2 unteren Böden mit insgesamt der Hälfte der Buttercreme bestreichen und alle Böden zu einem Kranz zusammensetzen.

Mit der übrigen Buttercreme den Kranz vollständig bestreichen (2 -4 Esslöffel zum dekorieren übrig behalten) und den Kranz mit Krokant bestreuen. Mit der übrigen Creme nun den Kranz dekorieren und mit Dekokirschen belegen.

[Link zum Rezept: Weihnachtliche beschwippste Mini-Kränze](#)

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