

weihnachtliche Tannenbaumtorte mit Eierlikör

Zutaten

für den Teig der Tannenbaumtorte braucht ihr:

- 175 g Mehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 100 g Zucker
- 75 g weiche Butter
- 3 Eier
- 1 Ei Milch

für die Tortenfüllung braucht ihr:

- 170 g Konfitüre (ob Kirsch oder Erdbeere bleibt euch überlassen),
- 300 g Marzipanrohmasse oder 1 Marzipandecke
- 600 ml Schlagsahne
- ¼ Liter VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 6 Blatt-Gelatine

Zubereitung

für den Teig: Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe ca. 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und goldbraun bei 175°C backen.

Den fertigen Kuchen erkalten lassen und in verschiedene Breiten zurechtschneiden. Zum Beispiel 12 cm, 10 cm, 8 cm, 5 cm und 3 cm. Die Streifen nun mit der Marmelade bestreichen. Nebenbei das Marzipan ausrollen und für die spätere Deko ein paar Sterne ausstechen.

Die restliche Rohmasse in kleine Stücke zupfen und auf der Marmelade verteilen.

Die Eierlikörcreme: Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Das Gemisch abkühlen lassen. Nebenbei die Schlagsahne steif schlagen. Sobald das Eierlikör-Gelatine-Gemisch anfängt zu gelieren müsst ihr es unter die Schlagsahne heben.

Bestreicht nun die einzelnen Streifen gleichmäßig mit der Eierlikörcreme und stapelt sie übereinander. Vom großen Streifen unten bis hin zum dünnen Streifen oben. Streicht nun die Creme außen glatt. Die restliche Eierlikörcreme gebt ihr nun in einen Spritzbeutel und verziert euren Tannenbaum. Im Anschluss kommen auch schon die ausgestochenen Sterne zum Einsatz und wenn ihr habt noch ein paar bunte Perlen.



[Link zum Rezept: weihnachtliche Tannenbaumtorte mit 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