

# Punsch-Creme-Torte mit Holunder-Zimtbirnen

## Zutaten

für den Teig der Eierpunsch-Creme-Torte:

- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 75 ml VERPOORTEN PUNSCH
- 250 g Mohnback (backfertige Mohnfüllung)
- 100 g Mehl
- 1/2 Pkg Backpulver
- 1 Prise Salz

für die Eierpunsch-Creme:

- 1 Pkg Vanille-Puddingpulver
- 350 ml VERPOORTEN PUNSCH
- 250 g Butter

für die Birnen:

- 500 ml Holunderbeersaft
- 2 Zimtstangen
- 1 Pkg Vanillezucker
- 75 g Zucker
- 3 Birnen (nicht zu weich)
- 1 Dose Baby-Birnen

## Zubereitung

Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Salz und VERPOORTEN PUNSCH sehr schaumig rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen. Unter die Eigelbmasse erst die Mohn-Mischung, dann Mehl und Backpulver rühren. Den Eischnee zum Schluss vorsichtig unterheben. Teig in eine gefettete Form (18-20cm) füllen und bei 175 Grad 35-40 min. backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Achtung: Die Holunder-Zimtbirnen unbedingt am Vortag zubereiten.

Dafür den Holunderbeersaft mit Zucker, Vanillezucker und Zimtstangen erhitzen, die Birnen schälen und in Würfel schneiden, in den Saft geben und 5 Minuten köcheln lassen. Jetzt die Baby-Birnen (ganz) dazu geben und den Herd abschalten. Die Birnen in dieser Mischung über Nacht ziehen lassen. Eventuell in eine Schüssel umfüllen, die Birnen sollten von der Flüssigkeit bedeckt sein.

Für die Eierpunsch-Creme den Vanillepudding statt mit Milch mit 350 ml VERPOORTEN PUNSCH zubereiten und erkalten lassen. Zimmerwarme Butter schaumig schlagen, dann den Pudding löffelweise unterrühren.

Die Birnen aus der Flüssigkeit heben und gut abtropfen lassen. Baby-Birnen für die Deko zur Seite stellen.

Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden, unteren Boden mit etwas Eierpunsch-Creme bestreichen und die Birnenwürfel darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen, ebenfalls mit Eierpunsch-Creme bestreichen und mit dem letzten



[Link zum Rezept: Punsch-Creme-Torte mit Holunder-Zimtbirnen](#)

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

# Punsch-Creme-Torte mit Holunder-Zimtbirnen

Boden bedecken. Mit der restlichen Eierpunsch-Creme die Torte rundum einstreichen. Die Baby-Birnen als Deko obenauf setzen, eventuell noch mit Gold- und Silberperlen bestreuen.

Die Punsch-Creme-Torte vor dem Anschneiden 2-3 Stunden durchkühlen lassen.

## **Leser-Tipp**

Wer die Birnen noch zimtiger mag nimmt statt der Zimtstangen einen Teelöffel gemahlene Zimt.

[Link zum Rezept: Punsch-Creme-Torte mit Holunder-Zimtbirnen](#)

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)