

Wintertraum

Zutaten

für 12 Personen:

für den Teig:

7 Eigelb
20 g Zucker
20 g Mehl
1 Pkg Backpulver
2 El Kakaopulver ungesüßt
13 El Wasser

für die Eierlikörcreme:

7 Eiweiß
9 El Zucker
2 Pkg Vanillepudding
175 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Wasser

für die Dekoration:

400 ml Schlagsahne
Zimt oder Kakaopulver



Zubereitung

Eigelb mit Wasser und Zucker schaumig rühren. Die Eigelbmasse vermischen und dann mit Mehl, Backpulver und Kakao zusammenrühren. Die Masse in eine Springform (27 x 37 cm) geben und ca 25 min. bei 180 Grad Umluft backen.

Eiweiß mit dem Zucker schlagen. Das Puddingpulver und Wasser glatt rühren und aufkochen. Noch im heißen Zustand mit dem Schaum und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Für weitere 10-15 min. bei mittlerer Temperatur backen. Dann lassen Sie den Teig vollständig abkühlen. Die Sahne steif schlagen und auf dem abgekühlten Teig gleichmäßig verteilen. Beliebig dekorieren und mit Zimt / Kakaopulver abstäuben.

Leser-Tipp

Pflanzliche Sahne: Direkt aufschlagbar, unglaublich guter Geschmack und luftig leichte Konsistenz.

[Link zum Rezept: Wintertraum](#)

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