

Edle Weihnachtstorte mit Verpoorten Original Eierlikör, Zimt-Birnen und Vanillecreme

Zutaten

für eine Weihnachtstorte:

250 g Zucker

5 Eier (Größe M)

250 g Butter

350 g Weizenmehl

1 Pkg Backpulver

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 TL Lebkuchengewürz

1 feine Marzipan Decke, fertig ausgerollt

1 Dose Birnenhälften (850 ml)

gemahlener Zimt

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

4 EL Zucker

Milch

1 weiße Fondantdecke, fertig ausgerollt

roter Fondant



Zubereitung

Für den Rührteig Zucker, Butter und die Eier schaumig rühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Lebkuchengewürz hinzufügen. Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten, mit Mehl ausstreuen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Elektro-Backofen bei 180 Grad ca. 60-75 Minuten backen. Kuchen erkalten lassen und in der Mitte durchschneiden.

Die Marzipan Decke auf den unteren Boden des Kuchens legen, überstehenden Marzipan abschneiden. Birnenhälften gut abtropfen lassen, den Birnensaft dabei auffangen. Birnenhälften auf der Marzipandecke verteilen und mit etwas Zimt bestreuen. Kuchen mit einem Tortenring umlegen.

Den Birnensaft mit Milch bis auf 850 ml auffüllen. Nach Packungsanleitung mit den 4 EL Zucker, dem Birnensaft-Milch-Mix und dem Puddingpulver einen Pudding zubereiten. Den Vanille-Pudding auf die Birnen füllen. Alles im Kühlschrank ca. 3 Std. fest werden lassen.

Die Weihnachtstorte aus dem Kühlschrank nehmen. Tortenring entfernen. Von der oberen Kuchenhälfte die Spitze abschneiden. Die obere Kuchenhälfte auf den Pudding legen.

Die Weihnachtstorte mit der weißen Fondantdecke bedecken, dabei den Rand andrücken. Aus dem roten Fondant Schneekristalle ausstechen und mit diesen die Torte dekorieren. An den unteren Rand ein Schleifenband legen.

Leser-Tipp

Eine edle Weihnachtstorte, die mit ihren weihnachtlichen Geschmacksaromen, den fruchtigen Zimt-Birnen und der Vanillecreme begeistert. Optisch wunderhübsch anzuschauen, passt die Torte sehr gut auf eine festlich gedeckte Kaffeetafel.

[Link zum Rezept: Edle Weihnachtstorte mit Verpoorten Original Eierlikör, Zimt-Birnen und Vanillecreme](#)