

Sechsstufige Caramel-Eierlikör-Partyeröffner

Zutaten

für den Teig:

- 600 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 6 El Pflanzenöl
- 2 dl Wasser (lauwarm, wenn nötig)
- 2 El Butter (für die Backbleche)
- 2 El Mehl (für die Backbleche)

für die Eierlikörcreme:

- 1 l Milch
- 300 g Zucker
- 3 gehäufte El Mehl
- 1 El ungesüßtes Kakaopulver
- 10 g Zimt (gemahlen)
- 3 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Größe: 36 x 23 cm

Zubereitung

Teigzubereitung:

Das Mehl wird in eine tiefe Schüssel gegeben, die Mitte vertiefen wir. Alle Zutaten werden in dieser Vertiefung vorbereitet und schließlich mit lauwarmem Wasser aufgegossen.

Wir bilden 6 gleiche Portionen. Dann rollen wir eine Portion auf die Größe eines Backblechs aus. Das Backblech wird zuvor dünn eingefettet und gleichmäßig mit Mehl sehr dünn bedeckt. Im vorgeheizten Ofen, bei 250 °C Hitze für 5-8 Minuten die Blätter backen. Die Blätter danach auf einer Platte übereinander schichten und abkühlen lassen.

Dann bereiten wir die Eierlikörcreme vor. In einem Milchtopf Zucker, Zimt, Kakao und Mehl vorbereiten. Durch die Zugabe von Milch und langsamen Rühren die Creme glatt rühren, danach fügen wir Eierlikör und Margarine zu und lassen die Creme für 25 min. kochen. So erhalten wir eine schön eingedickte Creme. Wenn die Creme fertiggekocht ist, diese abkühlen lassen, dann auf die Blätter gleichmäßig aufstreichen. Wir verteilen die Eierlikörcreme so: Jede Seite bekommt eine Schicht, wobei das sechste Blatt ganz oben platziert wird.

Das Dessert mit einem Tuch abdecken und für eine Nacht stehen lassen.

Leser-Tipp

Damit keine Wellen entstehen, sollte man ein Gewicht auf die oberste Schicht legen.



[Link zum Rezept: Sechsstufige Caramel-Eierlikör-Partyeröffner](#)

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