

Dessert-Törtchen mit Himbeersoße und Eierlikör

Zutaten

Zutaten für ca. 6 Törtchen (die genauer Anzahl ist u.a. auch abhängig von der Größe der Förmchen):

50 g Butter
90 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
100 g Mehl
5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Quark
50 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Saft einer halben Zitrone
125 g Mohnback
250 g aufgetaute TK Himbeeren (frische Himbeeren schmecken noch besser. Ich kaufe allerdings nur heimische Früchte während der Saison)
150 ml Himbeersirup
100 ml Wasser
20 g Stärkemehl
eventuell etwas Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Den Backofen auf ca. 160°C Umluft vorheizen.
Die Butter schaumig rühren. Dann 2 EL von dem Zucker, Salz und 1 Ei unterrühren. Das Mehl sieben und nach und nach im Wechsel mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.
Dann 6 Backförmchen einfetten (meine haben einen Durchmesser von ca. 8 cm) und den Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen.

Für die Quarkmasse die restlichen Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Den Quark mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, dem restlichen Zucker, den Eigelben und dem Zitronensaft verrühren. Diese Masse halbieren und in eine Hälfte das Mohnback rühren.

Zuerst die Masse mit dem Mohn, dann die andere Masse in die Förmchen füllen. Die Törtchen dann ca. 35 Minuten backen.

Für die heißen Himbeeren die Beeren zusammen mit dem Sirup in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Das Stärkemehl mit dem Wasser verrühren, unter die Himbeeren gießen und einmal aufkochen lassen, so dass die Soße bindet.

Vor dem Servieren die Törtchen mit Puderzucker bestäuben.

Leser-Tipp

Sie können heiß, frisch aus dem Ofen, oder auch kalt mit der Soße gegessen werden. Beides schmeckt sehr lecker!

[Link zum Rezept: Dessert-Törtchen mit Himbeersoße und 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