

Mandelcremetörtchen mit Zitronenhaube und VERPOORTEN Eierlikör

Zutaten

Für 10 Törtchen:

Für den Teig:

250 g Weizenmehl + Mehl zum Bearbeiten

125 g Butter

60 g Zucker

1 Ei

1 Msp. Vanillemark

Für die VERPOORTEN-Mandelcreme:

100 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

80 g weiche Butter

6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Eier

Für die Zitronencreme:

80 ml Zitronensaft

1 Spritzer gelbe Lebensmittelfarbe

20 g Zucker

40 g Butter

2 Eier

Außerdem:

10 Tartelettförmchen mit 9 cm Durchmesser

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Backpapier

Zuckerfiguren zum Dekorieren



Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. 10x11 cm große Kreise aus Backpapier zum Blindbacken ausschneiden und Förmchen einfetten.

Alle Zutaten für den Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. 10 Kreise mit 11 cm Ø ausstechen. In die Förmchen legen und dabei einen Rand formen. Zugeschnittenes Backpapier darauf legen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen 10 Minuten backen. Dann Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere 10 Minuten backen.

Für die Mandelcreme Zucker, Mandeln, Butter, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Eier glatt rühren. Diese Creme bis 5 mm unter dem Rand in die Förmchen füllen, dann 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Für die Zitronencreme Zitronensaft, den Spritzer gelbe Lebensmittelfarbe, Zucker und Butter in einem Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Eier verrühren und die heiße Saft-Butter-Mischung unter ständigem Rühren dazu gießen. Die Masse

[Link zum Rezept: Mandelcremetörtchen mit Zitronenhaube und VERPOORTEN Eierlikör](#)

Mandelcremetörtchen mit Zitronenhaube und VERPOORTEN Eierlikör

wieder in den Topf füllen und bei schwacher Hitze weiterrühren, bis sie dickflüssig ist. Tarteletts aus den Förmchen nehmen. Die Zitronencreme auf die abgekühlten Tarteletts mit einem Teelöffel verstreichen und noch mal für 1 Stunde kalt stellen. Nach Belieben mit Zuckerfiguren verzieren.

[Link zum Rezept: Mandelcremetörtchen mit Zitronenhaube und VERPOORTEN 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