

# Frühlingsrezept mit Eierlikör "Verpoorten-Erdbeer-Törtchen"

## Zutaten

1 Pkg Vanillezucker  
1 Pkg Backpulver  
150 g Mehl  
140 g Zucker  
3 Eier

125 g Erdbeeren, frisch  
150 g Frischkäse  
225 g Speisequark, Natur  
ca. 1 EL Honig (nach Geschmack süßen)  
2,5 Blatt Gelatine

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
(oder nach Geschmack auch gern mehr)  
300 g weiße Kuvertüre  
gefriergetrocknete Erdbeeren  
(erhältlich in der Kindernahrungsabteilung der Drogerien)

5 Backformen mit Mulde oder  
5 Backformen normal und man macht nach dem Backen selbst eine Mulde in den Teig

Butter und Semmelmehl für die Backformen

## Zubereitung

Die Backförmchen mit Butter einfetten und mit Semmelmehl bestäuben. Für den Teig Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eiweiß mit 1 EL Zucker vermischen und mit dem Mixer zu Eischnee verrühren. Anschließend die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dann das Mehl und das Backpulver vermengen und unter die Eigelbmasse rühren. Mit dem Schneebesen den Eischnee unterheben. Den Teig 3/4 voll in die Backformen füllen. Die Förmchen bei Ober- und Unterhitze im Backofen bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen (je nach Größe der Formen). Mit der Holzstäbchen-Methode zwischendurch kontrollieren, ob der Teig fertig gebacken ist. Bleibt Teig am Stäbchen kleben, weiter backen - wenn nicht, ist der Biskuitteig fertig und kann langsam abkühlen. Danach den Teig vorsichtig aus den Formen nehmen.

Inzwischen die Füllung vorbereiten. Erdbeeren waschen, das Grün abschneiden und die Erdbeeren klein schneiden. Frischkäse mit Speisequark verrühren und mit Honig abschmecken und die Früchte dazugeben. Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen und auflösen. 2 EL Erdbeercreme unter die Gelatine ziehen. Restliche Creme dazugeben. Nun die Erdbeercreme in die Teigmulden füllen. Oben glatt abstreichen, damit eine gerade Oberfläche entsteht. Die weiße Kuvertüre im Wasserbad unter Rühren langsam schmelzen und vom Herd nehmen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör schnell unterrühren (wegen der Hitze) und anschließend die flüssige Eierlikör-Kuvertüre auf die gefüllten Teige geben. Am besten mit einem Silikonpinsel die weiße Kuvertüre an die Seiten streichen. Erkalten lassen.

Danach ein paar getrocknete Erdbeeren mit den Fingern zerbröseln und auf die Eierlikörtörtchen geben. Mit 1-2 frischen oder getrockneten Erdbeerstückchen dekorieren.



[Link zum Rezept: Frühlingsrezept mit Eierlikör "Verpoorten-Erdbeer-Törtchen"](#)

# Frühlingsrezept mit Eierlikör "Verpoorten-Erdbeer-Törtchen"

## **Leser-Tipp**

Wer keine Backförmchen mit Mulde hat, kann auch Muffinförmchen nehmen. Dann werden die Törtchen kleiner und die Anzahl steigt.

[Link zum Rezept: Frühlingsrezept mit Eierlikör "Verpoorten-Erdbeer-Törtchen"](#)

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