

Brandteig-Schmetterlinge mit VERPOORTEN-Zitronen Curd und Eierlikör-Sahne

Zutaten

Für den Brandteig:

- 250 ml Wasser
- 50 g Butter
- abgeriebene Schale von einer Zitrone
- 150 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 4-5 Eier
- 1 TL Backpulver

Für den VERPOORTEN-Zitronen-Curd:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 ml Zitronensaft
- abgeriebene Schale von einer Zitrone
- 3 Eigelb
- 3 EL Zucker
- 1/2 EL Speisestärke
- 30 g Butter

Für die Eierlikör-Sahne:

- 300 ml Sahne
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Sahnesteif
- 1 EL Puderzucker

75 g Weiße Schokolade als Glasur

Pro Person 2-3 Brandteig-Schmetterlinge

Zubereitung

Den Brandteig zubereiten:

Das Wasser mit der Zitronenschale und der Butter in einem Topf aufkochen. Gesiebtes Mehl und Speisestärke ins Wasser geben und mit einem Kochlöffel zu einem Kloß rühren. Wenige Minuten unter ständigem Rühren erhitzen.

Den Teig in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine weiterarbeiten. Die Eier einzeln dazugeben und immer gut vermischen. Wenn ein zäher Teig entsteht, der glänzt und vom Haken reißt, sind genug Eier darin. Nach dem Erkalten Backpulver einarbeiten.

Den Teig in einen Spritzbeutel (etwa 2 EL in der Schüssel lassen) ohne Tülle oder mit Lochtülle füllen und auf ein Backblech mit Backfolie oder Backpapier 18-20 kleine Bälle, etwas kleiner als Tischtennisbälle, spritzen. Mit nassen Fingern etwas glattstreichen.



[Link zum Rezept: Brandteig-Schmetterlinge mit VERPOORTEN-Zitronen Curd und Eierlikör-Sahne](#)

Brandteig-Schmetterlinge mit VERPOORTEN-Zitronen Curd und Eierlikör-Sahne

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Die Backofentür in dieser Zeit nicht öffnen.

Die restlichen 3 EL Teig in einen kleinen Einweg-Spritzbeutel geben und nur eine kleine Öffnung (etwa 3 mm) schneiden. Damit die Fühler der Schmetterlinge auf ein mit Backpapier oder Backfolie ausgelegtes Backblech spritzen. Etwa 10-12 Minuten backen, wenn die Windbeutel fertig sind.

Den VERPOORTEN-Zitronen-Curd zubereiten:
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Eigelbe, Zucker und Stärke in einem Topf gut vermischen und auf kleiner Flamme langsam erhitzen. Ständig umrühren ist sehr wichtig. Wenn der Curd kocht und andickt, immer weiter rühren, etwa 5 Minuten. Dann von der Hitze nehmen und die Butter gut unterrühren. Der Curd ist im Kühlschrank eine Woche haltbar und kann auch anderweitig verwendet werden.

Die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Sahne zubereiten:
Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.

Die Windbeutel durchschneiden. Die Unterseiten auf ein Tablett legen und auf jede Unterseite einen Teelöffel VERPOORTEN-Zitronen-Curd geben. Die Oberseiten durchschneiden und jede Hälfte mit geschmolzener weißer Schokolade bestreichen. Etwas geraspelte weiße Schokolade darauf streuen.

Eierlikör-Sahne auf die Unterseiten spritzen und dann zwei Flügel darauf legen und die Fühler dazwischen stecken.

Leser-Tipp

Es müssen nicht immer Schwäne sein! Diese Brandteig-Schmetterlinge verbreiten Frühlingsstimmung! Die Eierlikör-Zitronen-Curd-Füllung ist eine frische Überraschung.

[Link zum Rezept: Brandteig-Schmetterlinge mit VERPOORTEN-Zitronen Curd und Eierlikör-Sahne](#)