

Bienenstich mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Teig:

50 ml Öl
140 g Quark
50 ml Milch
1 Ei
300 g Mehl
1 Pkg Backpulver
100 g Zucker

Belag:

50 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
100 g Butter
40 g Aprikosenmarmelade (am besten ohne Stücke)
200 g gehobelte Mandeln

Füllung:

5 Blatt Gelatine
500 ml Milch
100 g Zucker
1 Pkg Vanillepuddingpulver
1 EL Vanillemark
200 ml Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Etwas Eierlikör zum Beträufeln des Bodens

Zubereitung

Springform einfetten und mit etwas Paniermehl betreuen.

Teig:

Milch, Quark, Ei, Mehl, Backpulver, Zucker und Öl zu einem glatten Teig verarbeiten und in die Form füllen.

Belag:

Zucker, Vanillezucker, Butter und Marmelade in einem Topf erhitzen, dann Mandelblätter dazugeben und die Masse gleichmäßig auf den Teig verteilen und für 30 Minuten bei 180 Grad backen und vollständig abkühlen lassen. Wenn er abgekühlt ist, in zwei Teile teilen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

Während des Backens die Füllung zubereiten.

Füllung:

Sahne steif schlagen.



[Link zum Rezept: Bienenstich mit Verpoorten Original 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

Bienenstich mit Verpoorten Original Eierlikör

Gelatine einweichen.

Milch, Zucker, Vanillemark und Vanillepudding zu einem Pudding aufkochen und dann die Gelatine dazugeben und auflösen lassen. Sofort Frischhaltefolie auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bildet, vollständig abkühlen lassen, am besten auf einem kalten Wasserbad.

Zum Schluss die Sahne mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben.

Auf den Boden gleichmäßig verteilen.

Obere Kruste in 12 gleiche Teile schneiden und auf die Creme verteilen und mind. für 3 Stunden kühlen.

[Link zum Rezept: Bienenstich mit Verpoorten Original 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