

# Himbeer-Shortcake mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zutaten

Biskuit:

4 Eier

70 g Zucker

60 g Mehl

40 g Speisestärke

Eierlikör-Pudding:

300 ml Milch

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Zucker

40 g Speisestärke

2 Eigelb

2 Blatt Gelatine

Himbeermus:

250 g Himbeeren

3 EL Zucker

4 Blatt Gelatine



## Zubereitung

Die Hälfte der Himbeeren in etwas Wasser erwärmen, pürieren und mit dem Zucker verrühren. Gelatine hinzugeben und auflösen lassen.

Eine feste Muffinform (für 6 Muffins) kalt ausspülen und das Himbeermus jeweils zur Hälfte einfüllen. Kalt stellen, bis die Masse fest wird (etwa 2 Stunden).

Für den Biskuitteig die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers hinzufügen. Den restlichen Zucker mit den Eigelben schaumig rühren. Mehl und Stärke hinzufügen. Den Eischnee unterheben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf einem Backblech etwa 10 Minuten backen. Abkühlen lassen. Dann Kreise in Größe des oberen Teils der Muffinformen ausstechen.

Für die Eierlikörpudding zunächst die Stärke und das Mehl mit etwas Mehl glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen lassen und alle weiteren Zutaten hinzufügen. Bevor die Gelatine eingerührt wird, den Topf vom Herd nehmen.

Etwa 150 g der restlichen Himbeeren halbieren und an den Rand der Backförmchen auf das inzwischen feste Himbeermus setzen.

Den Eierlikörpudding darüber gießen und die Biskuitkreise als Deckel oben drauf setzen. Noch einmal für einige Stunden kalt stellen.

Törtchen stürzen (wenn sie nicht auf Anhub wollen, die Muffinform kurz in warmes Wasser stellen). Mit den restlichen Himbeeren garnieren.

[Link zum Rezept: Himbeer-Shortcake 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)

# Himbeer-Shortcake mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

[Link zum Rezept: Himbeer-Shortcake 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)