

# Eierlikör Flower Power Törtchen mit Vanillecreme-Füllung "Verpoorten-Biskuitblümchen"

## Zutaten

Zutaten für 6 Biskuitblümchen:

### Gelber Biskuit:

50 g Zucker  
1 ganzes Ei  
1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
10 g Vanillepuddingpulver  
40 g Mehl  
1 Msp Backpulver  
1 Msp Vanillemark

### Rosa Biskuit:

50 g Zucker  
1 ganzes Ei  
1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
rote Lebensmittelfarbe  
50 g Mehl  
1 Msp Backpulver  
1 Msp Vanillemark

### Brauner Biskuit:

50 g Zucker  
1 ganzes Ei  
1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
40 g Mehl  
1 Msp Backpulver  
10 g Kakaopulver

### Vanillecreme:

300 ml Milch  
4 EL Zucker  
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Pkg Vanillepuddingpulver  
200 ml Schlagsahne  
1 Spritzer Zitrone  
2 EL Zucker

### Garnitur:

100 g Himbeeren



[Link zum Rezept: Eierlikör Flower Power Törtchen mit Vanillecreme-Füllung "Verpoorten-Biskuitblümchen"](#)

# Eierlikör Flower Power Törtchen mit Vanillecreme-Füllung "Verpoorten-Biskuitblümchen"

100 g Blaubeeren  
100 g Brombeeren

## Zubereitung

Für die Biskuitblümchen die Eier mit dem Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sehr lange schaumig rühren und in drei gleichgroße Mengen teilen. Das Vanillemark zu den Teiganteilen für rosa und gelben Biskuit hinzufügen. Nun für den rosa Biskuitanteil zusätzlich die Lebensmittelfarbe mit einrühren. Die trockenen Zutaten mit einem Schneebesen verquirlen und vorsichtig unter die jeweiligen Massen ziehen. Die Teige auf ein gefettetes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft für 10 Minuten backen. Aus dem ausgekühlten Biskuit mit einem Messer Blumen schneiden oder mit einer passenden Kekform ausstechen.

Für die Vanillecreme den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Zucker und Vanillepuddingpulver verquirlen. Die Milch in einem Kochtopf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren hinzufügen. Nochmals kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Die Schlagsahne mit Zucker und Zitronensaft steif schlagen und unter die Puddingmasse ziehen. Alles in eine Sahnespritze geben.

Die ausgestochenen Biskuitblümchen mit einer Schicht Vanillecreme bespritzen und den frischen Beeren belegen. Eine zweite Schicht auf die Früchte geben und mit einem Biskuitblümchen leicht andrücken. Zügig servieren oder die Blümchen kalt stellen.

[Link zum Rezept: Eierlikör Flower Power Törtchen mit Vanillecreme-Füllung "Verpoorten-Biskuitblümchen"](#)