

# Buntes Sommerfrüchte-Schiff mit Eierlikör

## Zutaten

100 g Kokosraspel  
500 g Mehl  
10 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1/2 TL Backpulver  
1 Pkg Vanillin-Zucker  
50 g + 2 EL Zucker  
Salz  
300 g stichfeste saure Sahne  
300 g weiche Butter  
3 Sommerpflaumen  
4 Aprikosen  
100 g Himbeeren  
150 g Brombeeren  
150 g Erdbeeren  
1 Pkg klarer Tortenguss  
250 ml Apfelsaft  
1 EL Hagelzucker



## Zubereitung

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. 500 g Mehl, Kokosraspel und Backpulver mischen. Vanillin-Zucker, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, saure Sahne und Butter zufügen. Erst mit dem Handrührgerät verkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen. 2/3 des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den restlichen Teig rechteckig 2-3 mm dünn ausrollen. Rechteck längs in 2 cm breite Streifen schneiden. Streifen gitterartig auf den Kuchen legen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene 25-35 Minuten goldbraun backen. Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Inzwischen Obst waschen oder verlesen, trocken tupfen, putzen und bei Bedarf klein schneiden. Freiraum zwischen den Teigstreifen mit Obst belegen. Tortenguss, 2 Esslöffel Zucker und Apfelsaft in einem kleinen Topf verrühren. Unter Rühren kurz aufkochen und über das Obst verteilen, dabei ca. 1 Esslöffel übrig lassen. Teigstreifen mit etwas Tortenguss bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen. Guss ca. 30 Minuten fest werden lassen, dann servieren.

[Link zum Rezept: Buntes Sommerfrüchte-Schiff mit 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