

# Brombeer-Eistörtchen mit Eierlikör

## Zutaten

Zutaten (für ca. 6 - 8 Törtchen, je nach Größe):

Für die Böden:

120 g getrocknete Aprikosen, ungeschwefelt  
100 g geschälte, gemahlene Mandeln  
3 Esslöffel Rapsöl  
4 Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 Esslöffel Ahornsirup

Für das Eiscreme-Topping:

150 g Schmand  
150 ml Sahne  
1 Teelöffel Zucker  
4 Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Plus ca. 250 g natürlich frische Brombeeren.



## Zubereitung

Zunächst die Masse für die Böden zubereiten. Dafür zunächst die getrockneten Aprikosen mit einem Messer grob zerkleinern. Dann die zerkleinerten Aprikosen sowie die anderen Zutaten für die Böden (gemahlene Mandeln, Rapsöl, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Ahornsirup) in einen Multihacker geben (ggf. portionsweise arbeiten). Nun die Zutaten gut vermengen und durchhacken. Falls die Masse zu dünn sein sollte, noch etwas gehackte Mandeln hinzufügen.

Aus dem Teig mit den Händen Portionen abteilen und kleine, ca. 6 cm im Durchmesser große, flache Böden formen. Diese „Plätzchen“ auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller legen.

Nun die Eiscreme herstellen. Dafür die Sahne mit dem Zucker zu einem fest Schnee schlagen. Die geschlagene Sahne sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig mit dem Schmand vermischen bis eine glatte Masse entsteht. Von dieser Creme je einen großzügigen Klecks auf jeden der vorbereiteten Böden geben.

Die fertigen Törtchen mit jeweils 3 – 4 Brombeeren belegen.

Nun die Törtchen auf dem Teller im Tiefkühlfach mindestens drei Stunden gefrieren. Ca. eine Stunde vor dem Servieren vom Tiefkühlfach in den Kühlschrank stellen und leicht antauen lassen.

Zum Servieren noch einige frische Brombeeren dazu geben.

## Leser-Tipp

Lecker auch mit Himbeeren oder Erdbeeren.

[Link zum Rezept: Brombeer-Eistörtchen 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