

# Eierlikörtorte mit Pflaumen, Birnen und Äpfeln "Verpoortens süße Verführung"

## Zutaten

für 26er oder 28er Kuchenform geeignet!!

### Boden:

4 Eier (Größe L)  
180 g Zucker  
50 ml neutrales Öl  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
300 ml Milch  
300 g gesiebtetes Weizenmehl 405  
1 Pkg Backpulver

### Mürbeteig Gugelhupf Deko:

130 g Mehl  
50 g kalte Butter  
25 g Zucker  
1 kleines Ei  
etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
ca. 60 g flüssige Schokolade

### Mischung Zimtzucker:

300 g Zucker  
1 TL Zimt

### Eierlikör-Torten-Füllung 1:

300 g entsteinte Pflaumen  
2 EL Zimtzucker  
½ Pkg Vanillesoße ( OHNE KOCHEN)  
100 g Lebkuchen in kleine Würfel

### Eierlikör-Torten-Füllung 2:

400 g geschälte und entkernte Äpfel  
350 g geschälte und entkernte Birnen  
2 Eier  
1 kleine Kaffeetasse VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 kleine Kaffeetasse Wasser  
1 kleine Kaffeetasse Zucker  
3 Pkg Vanillesoße zum Kochen  
Saft ½ Zitrone  
100 g Lebkuchen in kleine Würfel



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Pflaumen, Birnen und Äpfeln "Verpoortens süße Verführung"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Eierlikörtorte mit Pflaumen, Birnen und Äpfeln "Verpoortens süße Verführung"

## Eierlikör-Torten-Füllung 3:

200 g geschlagene Sahne

200 g saure Sahne

90 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 EL Zimtucker

## Deko für die festliche Eierlikörtorte:

250 g geschlagene Sahne

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör für den kleinen Spiegel in der Mitte

2-3 TL Vanillesoßenpulver (ohne Kochen)

zusätzlich noch etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör für die Gugelhupfe und den Sahnerand

100 g Lebkuchen in kleine Würfel

2 Pflaumen

1 Apfel

1 Birne

## Zubereitung

### Gugelhupfe:

Backofen auf 160° Ober- u. Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten mit den Händen oder einem Mixer zu einem Mürbeteig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges in die Gugelhupfform (oder auch eine andere gewünschte Form geben) und mit einem TL etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Form füllen und den restlichen Teig darüber geben. Ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen und auskühlen lassen.

Die Schokolade in einem Wasserbad langsam auflösen – die Gugelhupfform mit der flüssigen Schokolade zu  $\frac{3}{4}$  auffüllen und die kleinen Gugelhupfe zurück in die Form geben und erkalten lassen. Nach dem Erkalten die Gugelhupfe aus der Form nehmen und sie sind perfekt mit Schokolade überzogen.

### Tortenboden:

Die Eier und den Zucker 10 Minuten mit einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät weißschaumig aufschlagen. Die Milch, das Öl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam zu der Eiermischung geben. Das Mehl und das Backpulver sieben und unter den Teig vorsichtig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und ca. 35 Minuten bei 160° backen. Stäbchenprobe machen und ggf. die Backzeit verlängern.

### Eierlikör-Torten-Füllung 1:

Die Pflaumen waschen und entsteinen und in kleine Würfel schneiden. 2 EL Zimtucker darüber geben und unterrühren und etwas stehen lassen, bis die Pflaumen ihren Saft abgegeben haben. Dieses dann mit einem  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillesoße (ohne Kochen) andicken und beiseite stellen. 100 g Lebkuchen in kleine Würfel schneiden.

### Eierlikör-Torten-Füllung 2:

Die Äpfel schälen und entkernen und mit einer groben Reibe in einen Kochtopf reiben. Die  $\frac{1}{2}$  Zitrone auspressen und den Saft über die Äpfel geben. Die Birnen schälen und entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese auch zu den Äpfeln in den Kochtopf geben. Restliche Zutaten (bis auf die Lebkuchen) zu der Apfel-Birnen Mischung geben, verrühren und auf dem Herd unter ständigem Rühren kurz aufkochen und abkühlen lassen.

### Eierlikör-Torten-Füllung 3:

Die Sahne steif schlagen. Die Saure Sahne mit dem Zimtucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und die geschlagene Sahne unterheben.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Pflaumen, Birnen und Äpfeln "Verpoortens süße Verführung"](#)

# Eierlikörtorte mit Pflaumen, Birnen und Äpfeln "Verpoortens süße Verführung"

Zusammensetzung der Eierlikörtorte:

Den abgekühlten Boden 2x waagrecht durchschneiden. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen. Den passenden Tortenring mit Butter einfetten, ein Backpapier zuschneiden und an den Tortenringrand kleben und um den ersten Boden stellen. Dies verhindert, dass die Früchte am Tortenring hängen bleiben.

Füllung 1 (Pflaumen) komplett auf den Boden geben und glatt streichen. Die kleinen Lebkuchenwürfel auf die Pflaumen geben und einen weiteren Kuchenboden auflegen.

Dann die Hälfte der abgekühlten Füllung 2 (Apfel-Birnen Mischung) auf den Kuchenboden geben und glatt streichen. Die kleinen Lebkuchenwürfel auf die Apfel-Birnen Mischung geben und verteilen. Darauf nun letzten Kuchenboden legen.

Jetzt die restliche Apfel-Birnen Mischung auf den Boden geben und glatt streichen. Füllung 3 (Sahne Zimt Mischung) auf die Apfel-Birnen Mischung geben und glatt streichen.

Eierlikörtorte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach der Kühlung den Tortenring abnehmen und das Backpapier vom Kuchen lösen. Mit einem Tortenteiler die Tortenstücke einteilen.

Die Sahne steif schlagen. In der Mitte der Torte mit einem Spritzbeutel und einer kleinen Tülle kleine Tupfen im Kreis spritzen.

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit ca. 2-3 TL Vanillesoßenpulver (ohne Kochen - es ist noch ein Rest von Füllung 1 vorhanden) mischen und in die Mitte von der Torte geben und glatt streichen.

Die restliche Sahne für den Tortenrand zum Einstreichen und den Tupfen auf den Kuchenstücken verwenden. Etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf einen Löffel geben und vorsichtig am Sahnerand herunterlaufen lassen.

Mit Hilfe einer Spritze das kleine Loch der Gugelhupfe mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auffüllen und auf die Sahnetupfen legen.

Das Obst in Stücke schneiden und nach Wunsch schön ausdekorieren. Nochmal ca. 100 g Lebkuchen in kleine Würfel schneiden und an den unteren Tortenrand legen.

Fertig ist die festliche Torte "VERPOORTENS süße Verführung"!

## Leser-Tipp

Sie können die Gugelhupfe auch mit dem Boden zusammen backen. Nur sollten diese 5 Minuten früher aus dem Ofen heraus, als der Boden.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Pflaumen, Birnen und Äpfeln "Verpoortens süße Verführung"](#)