

Eierlikörtarte mit Zwetschgen

Zutaten

für den Mürbeteig:

250 g Mehl Typ 405

100 g weiche Butter

50 g Puderzucker

1 Ei

1 Tartebackform z.B. 36 x 12 cm (oder andere)

1 TL Kokosblütenzucker

für die Füllung:

200 g Sauerrahm

6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 EL Sahne

1 EL Zitronensaft

1 Ei

5 TL Kokosblütenzucker

1 Pkg Vanillezucker (z.B. Alnatura)

ca. 20 Zwetschgen

Baisertupfen:

1 Eiweiß

50 g Zucker

Zubereitung

Zunächst werden die Zutaten für den Mürbeteig verknetet. Den restlichen Teig weiterkneten, bis ein Klumpen entsteht und dann für mind. eine Stunde in Alufolie gewickelt im Kühlschrank lagern.

Für den Guß zunächst den Sauerrahm, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den Zitronensaft, die Sahne, das Ei sowie den Kokosblütenzucker gut verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Nun den Teig in die Tarteform drücken und am Rand hochziehen. Die Form muss nicht geölt werden, weil der Mürbeteig genug Fett enthält.

Die Zwetschgen entkernen und halbieren oder vierteln, wenn Ihr keine so großen Stücke mögt. Den Guß einfüllen und die Zwetschgen darauf schichten.

Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und 2 EL warmes Wasser zurühren.

Die Tarte in den vorgeheizten Backofen schieben und 20 Min. bei ca. 160 Grad Heißluft backen. Den Eischnee in eine Spritztülle füllen und die Tarte nach Belieben dekorieren. Jetzt die Tarte für weitere 25 Min. im Ofen mit Ober-/Unterhitze bei 175 Grad backen.

Nach Ende der Backzeit aus dem Ofen holen und eine halbe Stunde abkühlen lassen.



[Link zum Rezept: Eierlikörtarte mit Zwetschgen](#)

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

Eierlikörtarte mit Zwetschgen

Leser-Tipp

Noch warm mit etwas Zimt bestreuen.

[Link zum Rezept: Eierlikörtarte mit Zwetschgen](#)

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