

# Haselnuss-Birnenkompott-Eierlikörtörtchen mit Verpoorten-Creme

## Zutaten

für den Teig:

- 75 g Butter
- 100 g weiße Kuvertüre
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 30 g Mehl
- 1 TL Backpulver

für das Kompott:

- 500 g entkernte und geschälte Birnen
- 100 ml Birnensaft
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 20 g Stärke

für die Creme:

- 1 Becher Sahne (200g)
- 1 Pkg Sahnesteif
- 1 Pkg Vanillezucker
- 100 g Schmand
- 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 EL Haselnusskrokant zur Dekoration

## Zubereitung

Vorbereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. 8 Metallringe oder ähnliche Förmchen mit ca. 6 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen.

Teig:

Kuvertüre hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Geschmolzene Schokoladenbutter in die Eimasse rühren. Mehl mit Backpulver mischen und über die Teigmasse sieben und anschließend unterheben. Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und auf der untersten Schiene des Backofens 15 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.

Kompott:

Die Birnen fein würfeln. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Haselnüsse darin leicht anrösten. Birnen und Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen. Den Birnensaft mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und der Stärke in einem Topf verrühren und aufkochen lassen, bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Dann die Birnen-Haselnuss-Mischung unterheben und alles gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Mindestens eine Stunde kalt stellen. Die Törtchen mit einem Messer vorsichtig aus der Form lösen.



[Link zum Rezept: Haselnuss-Birnenkompott-Eierlikörtörtchen mit Verpoorten-Creme](#)

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

# Haselnuss-Birnenkompott-Eierlikörtörtchen mit Verpoorten-Creme

## Creme:

Die Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillezucker sehr steif schlagen. Schmand mit einem Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und unter die Schlagsahne heben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf jedes Törtchen ein Sahnehäubchen spritzen. Die fertigen Törtchen mit Haselnusskrokant bestreuen und zum Schluss mit einem Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

Guten Appetit!

[Link zum Rezept: Haselnuss-Birnenkompott-Eierlikörtörtchen mit Verpoorten-Creme](#)

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