

# Weihnachtliche Baumkuchentorte mit Verpoorten Original Eierlikör-Creme

## Zutaten

für den Teig:

250 g weiche Butter

200 g Zucker

2 Pkg Vanillezucker

5 Eier (getrennt, Eiweiß steif schlagen)

6 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g gem. Mandeln oder Haselnüsse

50 g Speisestärke

150 g Mehl

Für die Eierlikör-Creme:

6 Blatt Gelatine

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Mascarpone

300 g Sahne

3 EL Puderzucker



## Zubereitung

Teig:

Die Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren, nach und nach 5 Eigelbe dazu geben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Mandeln, Stärke und das Mehl einrühren. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß (5) unterheben.

Den Backofen auf Grill und auf ca. 200° einstellen.

Pro Schicht 3 - 4 EL vom Teig in die Kuchenform geben und ca 3 - 4 Minuten backen. So weiter verfahren, bis der Teig alle ist.

Eierlikör-Creme:

6 Blatt Gelatine einweichen, 300 g Sahne steif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Flüssige Gelatine hinzu geben und die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Einen Ring um den Baumkuchen stellen und die Eierlikörcreme einfüllen.

Kalt stellen.

Verzieren nach Belieben. (z.B. mit Schablone Zimt aufstreuen oder mit Zimtsternen belegen)

Diese Weihnachtstorte mit Verpoorten schmeckt köstlich und darf bei uns an Weihnachten nicht fehlen.

Ich wünsche ein gutes Gelingen und ein frohes Weihnachtsfest.

Ihre Ulrike

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Baumkuchentorte mit Verpoorten Original Eierlikör-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)