

Sommerfrische Aprikosen-Schmand-Tartelettes mit Eierlikör

Zutaten

Für 6 Sommerfrische Aprikosen-Schmand-Tartelettes mit Eierlikör

Mürbeteig:

100 g Zucker
100 g Butter
1 Eigelb
½ TL Salz
250 g Mehl
25 ml Milch

Schmand-Eierlikörcreme:

400 g Schmand
4 Eier
1 Pkg Vanillezucker
60 g Zucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
6 Sommerfrische Aprikosen

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Zucker, Butter, Eigelb, Salz, Mehl und Milch mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. 6 Tartelettes-Förmchen fetten und mit Teig auslegen. Mehrfach mit einer Gabel einstechen und 10 Minuten vorbacken. Zur Seite stellen.

2. In der Zwischenzeit die Schmand-Eierlikörcreme zubereiten. Hierfür Schmand, Eier, Vanillezucker, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und anschließend in die Förmchen füllen. Aprikosen entkernen, in Scheiben schneiden und fächerförmig auf den Tartelettes verteilen. 20 Minuten backen.



[Link zum Rezept: Sommerfrische Aprikosen-Schmand-Tartelettes 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