

Feine Ananas-Verpoorten-Törtchen

Zutaten

für ca. 8 Ananas-Eierlikör-Törtchen:

200 g Mehl

100 g Butter

3 EL kaltes Wasser

1 Prise Salz

125 g Sahne-Frischkäse

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 EL Mandelblättchen

½ Ananas (geputzt und in Stücke geschnitten)

3 EL Kokosraspel



Zubereitung

Für den Teig das Mehl, die Butter, das Wasser und die Prise Salz gut verkneten und für ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Nun den Frischkäse mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und mit den Mandelblättchen verrühren. Aus dem Teig ca. 10 cm große, flache Kreise formen. Jeweils einen dieser Teigkreise auf ein vorgeschchnittenes Backpapier legen. Die Frischkäse-Eierlikör-Mischung auf den Teigkreisen verteilen. Darauf die Ananasstückchen häufen und mit Kokosraspeln garnieren. Im Backofen für ca. 20 Minuten backen.

Kalt oder warm ein Genuss!

[Link zum Rezept: Feine Ananas-Verpoorten-Törtchen](#)

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