

Fruchtige Eierlikörcremetörtchen mit Heidelbeereis

Zutaten

Für ca. 32 kleine Törtchen

Mürbeteig:

100 g gemahlene Mandeln
100 g brauner Zucker
100 g Butter
150 g Dinkelmehl
1 Pkg Vanillezucker
1 ganzes Ei
1 halbe Pkg Backpulver

Cremerfüllung:

150 g Creme fraîche
1 ganzes Ei
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
30 g Weichweizengries
50 g Zucker
gemahlene Vanille
100 g Himbeeren
100 g Heidelbeeren
50 g Mandelblättchen

Heidelbeereis:

300 g gefrorene Heidelbeeren
3 gefrorene zerkleinerte Bananen
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Schlagsahne
50 ml Ahornsirup
gemahlene Vanille

Zubereitung

Mandeln, Zucker, Butter, Dinkelmehl, Vanillezucker, Ei und Backpulver zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig flach ausrollen, mit einer runden Keksform 32 Kreise (Blumen) ausstechen und in kleine Muffinförmchen geben. Dabei den Rand andrücken, so dass in der Mitte ein Hohlraum bleibt. (Wer keine Form hat, kann für das Ausstechen auch ein Glas oder eine kleine Schüssel nehmen.)

Für die Cremefüllung Creme fraîche, Ei, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Weichweizengries, Zucker und gemahlene Vanille mit dem Schneebesen verquirlen. Jeweils einen Esslöffel der Masse in die Muffinförmchen füllen. Die Mandelblättchen und die Früchte darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 10 Minuten backen.



[Link zum Rezept: Fruchtige Eierlikörcremetörtchen mit Heidelbeereis](#)

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

Fruchtige Eierlikörcremetörtchen mit Heidelbeereis

Für das Eis gefrorene Heidelbeeren, gefrorene zerkleinerte Bananen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Schlagsahne, Ahornsirup und gemahlene Vanille in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse verarbeiten. Bis zum Servieren ins Gefrierfach stellen oder direkt anrichten.

[Link zum Rezept: Fruchtige Eierlikörcremetörtchen mit Heidelbeereis](#)

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