

Kirsch-Windbeutelorte Partyblech mit Eierlikörcreme

Zutaten

Für das Kirschkompott:

- 500 g Kirschen
- 400 ml Kirschsaft
- 1 Pck Sahne-Puddingpulver
- 3 EL Zucker

Für den Teig:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 150 g Butter
- Prise Salz
- Zitronenabrieb
- 3 TL Backpulver

Für die Creme:

- 450 g Schmand
- 180 g Gelierzucker (12 EL)
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 600 ml Sahne
- 3 Pck Sahnesteif
- 1 Pck Mini-Windbeutel

Etwas weiße Schokolade zum Toppen

Zubereitung

Eier, Zucker, Mehl, Butter, Salz, Zitronenabrieb und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren. Kuchenblech fetten und Teig einstreichen. Bei 160°C 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Kirschen entsteinen. Einen Teil des Kirschsaftes mit dem Puddingpulver verrühren und dann mit dem restlichen Saft in einen Topf geben. Kirschen und Zucker hinzufügen und alles kurz aufkochen, bis die Flüssigkeit eindickt. Etwas abkühlen lassen.

Schmand, Gelierzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. In einer anderen Schüssel Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Eierlikörmasse heben.

Eierlikörcreme in die Kuchenform streichen. Mini-Windbeutel auf der Creme verteilen. Kirschen löffelweise auf der Creme verteilen.

4 Stunden kaltstellen und vor dem Servieren mit weißem Schokoraspel bestreuen.



[Link zum Rezept: Kirsch-Windbeutelorte Partyblech mit Eierlikörcreme](#)

Kirsch-Windbeutelorte Partyblech mit Eierlikörcreme

[Link zum Rezept: Kirsch-Windbeutelorte Partyblech mit Eierlikörcreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (6/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de