

Gefüllte Walnusswürfel mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 20 Stück:

Für den Nussbiskuit:

- 70 g Walnüsse
- 5 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 120 g Mehl
- 80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Tränken

Für die Eierlikör-Cremefüllung:

- 120 g weiche Butter
- 5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 5 EL Puderzucker

Außerdem:

- 400 g Zartbitter-Kuvertüre oder Kuchenglasur
- 20 Walnusskernhälften (ca. 30g)



Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. 70 g der Walnüsse fein mahlen.
2. Die Eier mit Zucker und Salz 4 Minuten schaumig schlagen. Das Mehl und die gemahlene Walnüsse rasch unterheben. Den Teig auf dem vorbereiteten Blech verstreichen und ca. 13 Minuten backen. Den noch heißen Kuchen mit 80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bepinseln. Auskühlen lassen. Den Nussbiskuit in der Mitte waagrecht durchschneiden, sodass zwei Kuchenplatten à 20 x 30 cm entstehen.
3. Für die Cremefüllung die zimmerwarme Butter mit dem gesiebten Puderzucker 10 Minuten gut aufschlagen, bis sie eine helle und cremige Textur erhält. Dann den Eierlikör unter Rühren hinzugeben und nochmals einige Minuten lang aufschlagen.
4. Eine Biskuitplatte mit der Creme bestreichen. Die zweite Biskuitplatte darauflegen und leicht festdrücken. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. In der Zwischenzeit 20 Walnusskernhälften in einer trockenen Pfanne ohne Fett rösten, beiseitestellen. Die Kuchenglasur nach Packungsangabe schmelzen. Den Biskuit in Würfel à 3x3 cm schneiden. Die Würfel auf ein Pralinengitter setzen und mit der flüssigen Glasur überziehen. Je eine Walnusshälfte als Deko auf jeden Würfel setzen. Fest werden lassen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

[Link zum Rezept: Gefüllte Walnusswürfel mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (12/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de