# Eierlikör-Törtchen mit Heidelbeeren



Der Klassiker Eierlikörkuchen mal anders. Rührteig und Sahnefüllung sind mit Eierlikör verfeinert. Die frischen Heidelbeeren geben den kleinen, feinen Törtchen eine fruchtige Note.

6 Stück

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

## ZUTATEN

### Für den Teig

- 2 Eier
- 100 ml Speiseöl
- 100 ml Eierlikör
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver

## Für die Füllung

200 ml Sahne
½ P. Vanillezucker
1 P. Sahnesteif
40 ml Eierlikör

## Außerdem

Frische Heidelbeeren
Puderzucker zum Bestäuben
Eierlikör zum Beträufeln
Speiseöl zum Einstreichen der Formen

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 6 Tartelette-Förmchen mit Öl einpinseln und zur Seite stellen.
3. Eier mit Öl, Eierlikör, Vanillezucker und Salz gründlich verrühren.
4. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in das Eier-Öl-Gemisch einrühren.
5. Den Teig in die Tartelette-Förmchen füllen (ca. jeweils 60 g) und für ca. 15 Minuten in der Ofenmitte goldbraun backen.
6. Nach der Backzeit die Böden aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Für die Füllung Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Zum Schluss den Eierlikör unterrühren.
8. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und als Tupfen

auf die ausgekühlten Böden spritzen. Mit Heidelbeeren belegen und etwas Eierlikör darüber träufeln.

9. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.