



Karows feine Rezepte

# Eierlikör mit Nusskrem



Rezept für ein Blech 60x20 cm

## Eierlikör mit Nusskrem



### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Vollei mit Zucker, Salz und **Vanilleschoten-Auszug** aufschlagen. Gesiebtes Kakao-Mehl-Stärkegemisch untermelieren. Butter vorsichtig nach und nach unterziehen.

**Backzeit: ca. 20 – 30 min, Backtemperatur: 200 °C**

#### Schritt 2

Butter schaumig aufschlagen, Pudding nach und nach zugeben und mit der **Eierlikör-Paste** abschmecken.

#### Schritt 3

Butter schaumig aufschlagen, Pudding nach und nach zugeben. Zum Schluss mit der **Nuss-Paste** abschmecken.

#### Schritt 4

Gelatine einweichen. **Eierlikör-GEL** leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen.

### Aufbau

Mürbeteigboden leicht mit Aprikosenmarmelade bestreichen und einen dünnen Schokobiskuit auflegen. Die Eierlikörkrem gleichmäßig darauf verteilen und einen zweiten dünnen Schokobiskuit auflegen. Die Nusskrem ebenfalls gleichmäßig verteilen. Nach dem Durchkühlen mit der Eierlikörmasse auffüllen.

### Zutaten

#### Biskuit Schoko

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| Zucker                             | 0,450 kg        |
| Vollei                             | 0,800 kg        |
| Salz                               | 0,002 kg        |
| <b>Karow Vanilleschoten-Auszug</b> | <b>0,003 kg</b> |
| Weizenmehl Type 405                | 0,120 kg        |
| Weizenpulver                       | 0,120 kg        |
| Kakaopulver                        | 0,120 kg        |
| Butter, flüssig                    | 0,170 kg        |
| <b>Gesamt</b>                      | <b>1,785 kg</b> |

#### Eierlikörkrem

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Vanillepudding               | 0,500 kg        |
| Butter, weich                | 0,250 kg        |
| <b>Karow Eierlikör-Paste</b> | <b>0,050 kg</b> |
| <b>Gesamt</b>                | <b>0,800 kg</b> |

#### Nusskrem

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Vanillepudding          | 0,400 kg        |
| Butter, weich           | 0,200 kg        |
| <b>Karow Nuss-Paste</b> | <b>0,050 kg</b> |
| <b>Gesamt</b>           | <b>0,650 kg</b> |

#### Eierlikörspiegel

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| <b>Karow Eierlikör-GEL</b> | <b>0,500 kg</b> |
| Gelatine                   | 0,010 kg        |
| <b>Gesamt</b>              | <b>0,510 kg</b> |



Karow Vanilleschoten-Auszug  
Art.-Nr.: 10585

Karow Eierlikör-Paste  
Art.-Nr.: 10390

Karow Nuss-Paste  
Art.-Nr.: 10395

Karow Eierlikör-GEL  
Art.-Nr.: 10704

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)