

# EIERLIKÖR-TARTE: EINFACH, SCHNELL & LECKER

Posted on 5. April 2019



Heute habe ich mal wieder etwas österliches für euch mitgebracht, eine himmlische Eierlikör-Tarte. Sie ist super schnell zubereitet, macht wenig Arbeit und ihr habt easy einen köstlichen Kuchen auf den Tisch gezaubert. Dabei sieht man dieser Tarte gar nicht an, wie einfach sie wirklich ist. Und eure Gäste werden begeistert sein!



### **Diese leckere Eierlikör-Tarte...**

...ist eigentlich nicht nur für Ostern oder für Gäste geeignet. Sie schmeckt auch rund ums Jahr, macht wirklich kaum Arbeit und geht blitzschnell. Der Boden besteht aus Schoko-Mürbeteig. Die Eierlikör-Pudding-Füllung ist nach dem Auskühlen schnittfest, bleibt aber trotzdem schön cremig. Sehr wichtig ist aber, dass die Eierlikör-Tarte wirklich komplett abgekühlt ist, bevor ihr diese anschneidet. Sie kann auch sehr gut schon am Vortag vorbereitet werden. Am besten bewahrt ihr sie dann im Kühlschrank auf. So durchgekühlt kann ich mir diesen Kuchen auch prima für warme Sommertage vorstellen. Doch auch wenn warme Tage jetzt noch fern sind, kommen Sommer und heiße Tage oft

schneller als man denkt. Aber jetzt kommt erstmal Ostern- das wunderbare Frühlingsfest, an dem Eierlikör nicht fehlen darf.

## Eierlikör...

...darf zumindest bei uns nie fehlen zur Osterzeit. Entweder wird Eierlikör selbst zubereitet und verschenkt oder es wird damit gebacken und andere Leckereien zubereitet. Deshalb findet ihr hier auf Cookie und Co auch schon einige Rezepte für und mit Eierlikör:

- [eine festliche Eierlikörtorte](#),
- [schnelles Eierlikör-Konfekt](#),
- [Eierlikör-Hefezopf mit Schokolade](#),
- [Eierlikörkuchen mit Eierlikör-Glasur aus weißer Schokolade](#),
- [Osterlamm und Ostermuffins](#),
- [Eierlikörcreme mit weißer Schokolade \(Aufstrich\)](#),
- [Eierlikörtraum-cremiges Blitzdessert](#),
- [Oma's Eierlikör](#), [Orangen-Vanille-Eierlikör mit Licor 43](#),
- [Eierlikör mit Amaretto \(alkoholfrei möglich\)](#)

Puuh...ganz schön viel Eierlikör-Rezepte, aber allesamt super lecker und es sind auch tolle Geschenkideen dabei. Mein Fazit: Die Eierlikör-Tarte schmeckt mega lecker, mit Suchtfaktor. Absolute Nachbackempfehlung!



## Zutaten für die Eierlikör-Tarte:

(für eine längliche Tarteform von ca. 13 x 35 cm oder eine runde Tarteform von ca. 24-26 cm )

### Mürbeteig:

- 170 g Mehl (Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630)

- 25 g Kakao
- 100 g Butter, kalt in Stücken
- 60 g Puderzucker
- 1/2 Tl [Vanilleextrakt, selbstgemacht](#) oder [gekauft\\*](#) oder das Mark 1/2 [Vanilleschote](#)
- Prise Salz
- 1 El [Eierlikör](#)

### **Füllung:**

- 300 g Schlagsahne
- 150 g [Eierlikör](#)
- 250 g Milch (oder Eierlikör für mehr Wumms)
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Tl [Vanilleextrakt](#) oder das Mark einer [Vanilleschote](#)
- 1 Päckchen Puddingpulver "Vanille", alternativ 40 g Speisestärke

### **zusätzlich**

- 60-70 g Zartbitterkuvertüre
- Pistazien, gehackt

## **Eierlikör-Tarte zubereiten:**

- Den Backofen auf 160°C Ober-Unter-Hitze/ 140°C Heißluft vorheizen.
- Tarteform leicht einfetten. (Ich habe die [Tarteform vom Emile Henry](#).)

### **TARTE – BODEN:**

1. Die Zutaten für den Tarte-Boden zügig verkneten bis eine krümelige Masse entsteht. Alternativ kurz im Mixer mischen und danach noch kurz von Hand verkneten.
2. In Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Min. in den Kühlschrank geben.

3. Anschließend den Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen. Die Tarte-Form damit auskleiden.
4. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

### **Füllung & backen:**

1. Bitte die Zutaten für die Füllung sehr genau abwiegen, sonst wird die Füllung womöglich nicht fest beim Backen (kein Messbecher; ggf. zusätzlich 2 Tl Speisstärke unterrühren).
2. Alle Zutaten für die Füllung gründlich vermischen.
3. Auf dem Boden verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen für ca. 50 min gut durchbacken. (Bei einer runden Form evtl. ein paar Minuten länger.)
5. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen und danach in den Kühlschrank geben. Dann wird die Füllung cremig, aber schnittfest.

### **Deko:**

1. Die Kuvertüre ggf. fein hacken und in einen Einwegspritzbeutel oder einen Gefrierbeutel geben. Fest verschließen und in heißes, nicht kochendes Wasser legen.
2. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, ein ganz kleines Loch in die Spitze des Einwegspritzbeckens schneiden.
3. Die abgekühlten Tarte damit dekorieren. Nach Belieben sofort auf die Schokolade gehackten Pistazien streuen.

## **ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:**

- Den Backofen auf 160°C Ober-Unter-Hitze/ 140°C Heißluft vorheizen.
- Tarteform leicht einfetten. (Ich habe die [Tarteform vom Emile Henry](#).)

### **TARTE – BODEN:**

1. Die Zutaten für den Tarte-Boden in den Mixtopf geben, 30 Sek./ Stufe 5.

2. Danach noch kurz von Hand verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Min. in den Kühlschrank geben.
3. Anschließend den Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen. Die Tarte-Form damit auskleiden.
4. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

### **Füllung & backen:**

1. Bitte die Zutaten für die Füllung sehr genau abwiegen, sonst wird die Füllung womöglich nicht fest beim Backen (kein Messbecher; ggf. zusätzlich 2 Tl Speisstärke hinzufügen).
2. Alle Zutaten für die Füllung in den gespülten Mixtopf geben, 25 Sek./ Stufe 5.
3. Auf dem Boden verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen für ca. 50 min gut durchbacken. (Bei einer runden Form evtl. ein paar Minuten länger.)
5. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen und danach in den Kühlschrank geben. Dann wird die Füllung cremig, aber schnittfest.

### **Deko:**

1. Die Kuvertüre gegebenenfalls in Stücken in den Mixtopf geben und für 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Für 3-5 Min./ 50°C/ Stufe 2 schmelzen.
3. Die abgekühlten Tarte damit dekorieren. Nach Belieben sofort auf die Schokolade gehackten Pistazien streuen.



Cookie und Co  
Ein bisschen backen und kochen