



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

6 Stk.	Eier
270 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
3 EL	Rum (38 %)
150 g	geriebene Walnüsse
150 g	Mehl
0,5 Pkg.	Backpulver
	Marillenmarmelade
500 ml	Schlagobers
250 g	Magertopfen
14 EL	Eierlikör
80 g	Staubzucker
6 Blätter	Gelatine
	Schokoladeraspel
	Schokoladeeier

Mein persönlicher Tipp

Damit die Torte beim Backen gleichmäßig flach bleibt, wird der Rand der Tortenform nicht befeuchtet.



Johanna Aust
Seminarbäuerin aus Vogau

Quellen:



Eva Maria Lipp: [Seminarrezept](#)

Österliche Eierlikörtorte



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig

- Zutaten: 6 Eier, 270 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 3 EL Rum, 150 g geriebene Walnüsse, 150 g Mehl und ½ Pkg. Backpulver
- Eiklar und Eidotter trennen. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
- Dotter mit Zucker und Vanillezucker dickschaumig rühren.
- Geriebene Nüsse, Mehl, Backpulver und Rum unter die Masse rühren. Eischnee vorsichtig unterheben.
- Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und bei 170°C 45 Minuten backen.

Füllung

- Zutaten: Marillenmarmelade, 250 ml Schlagobers, 250 g Magertopfen, 8 EL Eierlikör, 80 g Staubzucker und 6 Blatt Gelatine
- Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Schlagobers steif aufschlagen.
- Topfen mit Zucker verrühren. Eingeweichte Gelatine in Eierlikör auflösen und mit der Topfmasse vermengen. Obers unterheben.

Garnitur

- 250 ml Schlagobers, 6 EL Eierlikör, Schokoladeraspel und Schokoladeeier

Österliche Eierlikörtorte

- Torte auskühlen lassen und danach zweimal durchschneiden.
- Den untersten Tortenboden in die Tortenform legen, mit Marillenmarmelade bestreichen.
- Mittleren Tortenboden darauf legen, Füllung gleichmäßig aufstreichen und mit dem dritten Tortenboden abdecken.
- Für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach aus der Form lösen, mit geschlagenem Obers zart bestreichen und die Seitenränder mit Schokoraspel bestreuen.
- Mit dem restlichen Schlagobers Rosetten am Tortenrand aufspritzen. Den Eierlikör in



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

der Mitte verteilen. Die Schokoostereier auf die Rosetten setzen.



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

