

Fingerfood zur WM - Fleurons mit Orangen-Eierlikör-Creme

Zutaten

Zutaten für 30 Portionen

Für die Fleurons:

Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Ei

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Runder Ausstecher oder Schnapsglas 5cm Ø



Für die Orangen-Eierlikör-Creme:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

350 ml Orangensaft

10 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

50 g Puddingpulver

1 Prise Salz

½ Vanilleschote

Abrieb einer Orange

Zubereitung

Zubereitung Fleurons mit Orangen-Eierlikör-Creme:

1. Die Fleurons werden klassisch aus Blätterteig hergestellt und mit einer Füllung nach Wahl versehen. In unserem Fall wird die stilisierte Blume mit einer lecker fruchtigen Orangencreme à la VERPOORTEN gefüllt. Dazu wird zunächst eine Eistreiche hergestellt, indem man Ei, Salz und Zucker kräftig verquirlt. Lassen Sie die Eistreiche kurz abstehen, damit sich die entstandenen Blasen auflösen. Achten Sie darauf, dass der butterhaltige Blätterteig vor der Verarbeitung gut gekühlt ist. Jetzt wird der Blätterteig flach auf einer bemehlten Fläche ausgebreitet und die Eistreiche mit einem breiten, flachen Pinsel aufgetragen. Es sollten dabei keine „Pfützen“ entstehen und auf eine gleichmäßige Verteilung geachtet werden. Heizen Sie den Backofen auf 190°C bei Ober/Unterhitze oder 170°C bei Heißluft vor.

2. Um den Fleurons ein interessantes Muster zu verleihen, können Sie mit Hilfe einer Gabel auf dem Blätterteig „malen“. Nutzen Sie am besten die Rückseite der Gabelgabeln, da diese nicht zu scharf sind und den Blätterteig nicht so schnell aufreißen. Der Trick ist, dass die Gabel die zuvor aufgetragene Eistreiche wieder „abzieht“. Für ein einfaches Muster mit parallelen Streifen ziehen Sie die Gabel einmal quer über den Teig. Unser Foto-Beispiel zeigt Wellen- und Zackenformen.

3. Jetzt wird mit dem Ausstecher, den Sie vorher kurz in kaltes Wasser getaucht haben, vom Rand des Blätterteiges etwa das Drittel eines Kreises ausgestochen. An derselben Stelle versetzen Sie den Ausstecher ein paar Zentimeter nach oben und stechen so Ihren ersten Halbmond aus. Verfahren Sie in dieser Weise weiter, bis die gewünschte Anzahl von Halbmonden ausgestochen ist.

Es lässt sich natürlich auch jede andere Form ausstechen – ganz nach Belieben und der Form Ihres Ausstechers.

[Link zum Rezept: Fingerfood zur WM - Fleurons mit Orangen-Eierlikör-Creme](#)

Fingerfood zur WM - Fleurons mit Orangen-Eierlikör-Creme

4. Platzieren Sie die Fleurons auf einem leicht mit Wasser benetzten Backpapier und backen diese bei der angegebenen Temperatur ca. 10-15 Min. goldbraun. Lassen Sie die kleinen Blätterteigfleurons danach auskühlen und schneiden Sie sie dann mittig einmal quer durch.
5. Für die Füllung geben Sie den Orangensaft, Zucker, Butter und die Gewürze sowie den Orangenabrieb in einen Topf und erhitzen das Ganze, bis die Flüssigkeit kocht.
6. Währenddessen wird der Gelbe Klassiker VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Puddingpulver klümpchenfrei verrührt. Anschließend noch das Ei mit einem Schneebesen in der Eierlikör-Pudding-Masse kräftig verquirlen.
7. Sobald der Orangensaft kocht, rühren Sie mit dem Schneebesen die Verpoorten-Mischung zügig in den Orangensaft und kochen das Ganze unter ständiger Bewegung einmal auf. Füllen Sie die Orangencreme dann in eine Schüssel um, die Sie mit einer Klarsichtfolie abdecken und für etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
8. Mit einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät kann man die Orangen-Eierlikör-Creme geschmeidig rühren und dann mithilfe eines Spritzsacks und einer Lochtülle auf den Unterteilen der Fleurons dressieren. Legen Sie die Deckel der Fleurons mit der Musterung darauf und drücken Sie leicht an. Schon Sind Ihre fruchtig leckere Fußball-Partyhäppchen servierfertig.

Tipp: Um der Orangen-Eierlikör-Creme einen noch interessanteren Geschmack zu verleihen, können Sie den für das Rezept vorgesehenen Zucker vorher leicht karamellisieren und dann mit dem Orangensaft ablöschen. Viel Spaß beim Naschen und Mitfiebern während der WM!

[Link zum Rezept: Fingerfood zur WM - Fleurons mit Orangen-Eierlikör-Creme](#)