

Schoko-Eierlikör-Kuchen vom Blech

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte



für den Boden:

250 g Margarine
4 Eier
3 EL Kakao
225 g Zucker
300 g Mehl
1 Pkg Backpulver
150 ml Mineralwasser

für den Kuchenbelag:

120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Kokosfett
250 g Butter (Weich)
150 g Puderzucker
4 Eigelb

Zubereitung

1. Zuerst den Boden herstellen. Die Margarine mit Zucker schaumig rühren und die restlichen Zutaten dazugeben. Den Boden ca. 20 min bei 160 Grad backen und danach abkühlen lassen.
2. Das Kokosfett erhitzen und abkühlen lassen.
3. Die Butter, Den Puderzucker und das Eigelb glatt rühren.
4. Das Kokosfett und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben.
5. Die Eierlikör-Creme auf den Boden streichen.
6. Den Kuchen mit Schokoraseln bestreuen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Leser-Tipp

Genussvoll genießen!

[Link zum Rezept: Schoko-Eierlikör-Kuchen vom Blech](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de