

Lebkuchentorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

6 Eier
200 g Puderzucker
2 Pkg Vanillezucker
125 ml Öl
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Mehl
50 g Kakao
1/2 Pkg Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz

pudding:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
350 ml Milch
1 Pkg Vanillepudding

2 Becher Schlagsahne
250 g Mascarpone
Lebkuchengewürz

Preiselbeermarmelade

Aus Lebkuchenteig Lebkuchenhäuser herstellen.

Zubereitung

Eier, Puderzucker, Vanillezucker und Lebkuchengewürz schaumig rühren, dann Öl, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das mit Backpulver vermischte Mehl kurz unterrühren.

Bei 170 Grad Ober/Unterhitze ca. 1 Stunde backen.

Pudding zubereiten und auskühlen lassen.

1 Becher Schlagsahne mixen und den ausgekühlten Pudding unterrühren.

Mascarpone mit 2 Löffel Puderzucker und Lebkuchengewürz (nach Geschmack) mixen und geschlagene Sahne unterheben.

Den Kuchen nach dem Auskühlen 2 x durchschneiden.

Auf den ersten Boden Preiselbeermarmelade streichen und dann die Puddingcreme. Den 2. Boden auf die Creme geben und ebenfalls mit Preiselbeermarmelade bestreichen und dann die Lebkuchencreme daraufgeben. Nun den letzten Boden darauf, den Rand mit Marmelade einstreichen und die Lebkuchenhäuser ankleben.

Mit Puderzucker bestreuen und verzieren.



[Link zum Rezept: Lebkuchentorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

Lebkuchentorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Leser-Tipp

Wer Lebkuchengewürz nicht mag, kann die Creme auch mit Zimt zubereiten.

[Link zum Rezept: Lebkuchentorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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