

VERPOORTEN Butterkuchen

Zutaten

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
290 g Mehl
42 g Hefe
100 g Milch
50 g Zucker
Prise Salz
75 g Butter, flüssig

Buttermischung:

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g pomadige (weiche) Butter
50 g Zucker
70 g gehobelte Mandeln

VERPOORTEN Crémé Chantilly

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g geschlagene Sahne
50 g Zucker
Prise Macis (Muskatblüte)
1 Blt. Gelatine

Zubereitung

Milch mit Hefe und etwas Zucker in einem Topf erwärmen (aufschlännen, bei ca. 40°C) und zum Mehl geben. Die Zutaten kurz quellen lassen und dann zu einem Teig kneten.

Flüssige Butter, Gewürze, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die restliche Zucker ebenfalls dazugeben, und dann den Teig trocken und glatt kneten. Den Teig ca. 15 min abgedeckt ruhen lassen.

Springform mit Teig auslegen und gehen lassen (je nach Temperatur des Teiges bzw. der Umgebung ca. 15-20 min). Während der Teig geht, schlagen Sie die Butter mit dem Zucker und den restlichen Zutaten der Buttermischung (außer den gehobelten Mandeln) mit dem Handrührgerät schaumig. Nun können Sie mit den Fingern kleine Vertiefungen in den Butterkuchenteig drücken und die Buttermischung aufstreichen, anschließend mit den gehobelten Madeln bestreuen. Der Butterkuchen wird im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft ca. 30-40 min gebacken. Den fertigen Butterkuchen nun aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen

Während der Kuchen auskühlt, wird die Sahne mit dem Zucker und der Macisblüte aufgeschlagen. Die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen, bis sie gelöst ist. Dann unter die Sahne heben.

10. Schneiden Sie den Butterkuchen einmal quer durch und füllen ihn mit der VERPOORTEN-Macis-Sahne. Stellen Sie ihn dann für weitere 45 min kalt.

Anschließend können Sie den Butterkuchen nach Wunsch schneiden und anrichten.



[Link zum Rezept: VERPOORTEN Butterkuchen](#)

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

VERPOORTEN Butterkuchen

Tipp: Hierzu empfehlen wir Ihnen einen leckeren Kaffee nach VERPOORTEN Art.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Butterkuchen](#)

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