

# Pfingst-Magarethenkuchen

## Zutaten

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
625 g Marzipan  
125 g Zucker  
150 g Eier  
100 g Mehl  
50 g Butter, flüssig  
Abrieb von einer Zitrone



## Zubereitung

1. Marzipan mit der Hälfte der Eier, Zucker , VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zitronenabrieb weich und klumpenfrei machen (am einfachsten mit dem Handrührgerät). Achten Sie darauf, dass die Masse nicht zu schaumig wird.

2. Gewünschte Form dünn mit Butter und Mehl ausfetten.

3. Die restlichen Eier unterrühren und das Mehl vorsichtig unterheben.

4. Dann die zerlassene Butter ebenfalls unterheben.

5. Zum Schluss die fertige Masse in die gewünschte Form geben und bei 150°C ca. 50 Min. backen.

6. Nach dem Backen den Kuchen auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

7. Anschließend können Sie den Kuchen mit aufgekochter Marmelade überziehen oder mit Puderzucker abstauben.

TIPP: VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör eignet sich aufgrund der emulgierenden Eigenschaften des Eigelbs besonders gut zum Herstellen von Rührkuchen.

[Link zum Rezept: Pfingst-Magarethenkuchen](#)

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