

laktosefreier Eierlikörkuchen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Schokoladen-Sandkuchen

Zutaten

Laktosefreie Rezepte mit Eierlikör - laktosefreier Eierlikörkuchen " VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Schokoladen-Sandkuchen"



(für 1000 ml Kastenform)

Für den Sandkuchen

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör "VERPOORTEN ORIGINAL ist laktosefrei"

200 g laktosefreie Butter oder Margarine (MinusL - laktosefreie Butter)

150 g Zucker

3 Eier

120 g Mehl

120 g geriebene Nüsse

100 g dunkle Kuvertüre! (dunkle Kuvertüre ist in der Regel laktosefrei)

1 Prise Salz

Zitronenabrieb

Mark einer Vanilleschote

Für den Überzug

50 ml laktosefreie Sahne (MinusL - laktosefreie Schlagsahne)

200 g dunkle Kuvertüre

Zum Anrichten

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und laktosefreie, geschlagene Sahne nach Belieben.

Zubereitung

1. Laktosefreie Butter o. Margarine, Zucker und Gewürze (Zitrone, Vanille, Salz) mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren.

2. Eier und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör im Wechsel mit dem Mehl und dem Nussgrieß in die Buttermischung einrühren und weiter aufschlagen.

3. Die dunkle Kuvertüre im Wasserbad auflösen und mit der Hälfte der Kuchenmasse vermischen.

4. Kastenbackform gut ausbuttern und mit Mehl ausstreuen, damit der gebackene Kuchen später nicht anhaftet.

5. Füllen Sie im Wechsel dunkle und helle Kuchenmasse in die Backform und vermischen diese gegebenenfalls mit einem Holzspieß in der Backform (Muster).

6. Die gefüllte Form bei 160°C im vorgeheizten Backofen ca. 55 Min. ausbacken. Zur Probe mit einem Holzspießchen in die Mitte des Kuchens stechen und prüfen, ob Teigreste an dem Spießchen hängen geblieben sind. Falls noch Teigreste am Spießchen haften, weitere 5 Min. backen und den »Prüfvorgang« wiederholen.

[Link zum Rezept: laktosefreier Eierlikörkuchen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Schokoladen-Sandkuchen](#)

laktosefreier Eierlikörkuchen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Schokoladen-Sandkuchen

7. Nach dem Backen den Kuchen zum Auskühlen auf ein Gitter stürzen und langsam erkalten lassen.
8. Für den Überzug erhitzen Sie die Sahne mit dem Zucker und lösen die dunkle Kuvertüre darin auf. Der Überzug sollte eine halbflüssige Konsistenz haben. Sie können die Konsistenz mit Zugabe des Gelben Klassikers beeinflussen, wodurch der Überzug bei Bedarf etwas dünner wird.
9. Platzieren Sie den ausgekühlten Kuchen auf einem Kuchengitter und übergießen Sie diesen mit der Schokoladenglasur. Lassen Sie die Glasur so lange ablaufen bis keine Fließbewegungen mehr erkennbar sind. (Sie können die Glasur an der Oberfläche direkt nach dem Übergießen des Kuchens mit einer Palette nach Belieben dünn abstreichen).
10. Danach kann der Kuchen mit geschlagener Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verziert werden.

Leser-Tipp

Laktosefreie Produkte lassen sich in der Regel wie die „normalen“ Zutaten verarbeiten. Als Ersatz für die Kuvertüre im Kuchenteig können Sie auch Kakao nehmen. Rechnen Sie einfach 50 g der Mehlmenge als Kakao und verarbeiten diesen wie das im Rezept beschriebene Mehl.

[Link zum Rezept: laktosefreier Eierlikörkuchen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Schokoladen-Sandkuchen](#)