

# Beste Eierlikoerkuchen mit VERPOORTEN: Eierlikörkuchen mit Sauerkirschen (Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher)

## Zutaten

Beste Eierlikörkuchen mit VERPOORTEN vom Konditor-Weltmeister Manfred Bacher  
"Eierlikörkuchen mit Sauerkirschen".  
(für einen Kuchen 26 cm Durchmesser)



Zutaten Eierlikörkuchen mit Sauerkirschen:

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der "Gelbe Klassiker".  
250 g Puderzucker  
250 ml Öl  
5 Eier  
125 g Mehl  
125 g Speisestärke  
15 g Backpulver  
200 g fein geriebene Bitterkuvertüre

150 g Dunstsauerkirschen oder Sauerkirschen aus dem Glas

(Zur Herstellung von Dunstkirschen werden ausschließlich ganze oder unregelmäßige zerkleinerte Früchte verwendet. Als Aufgussflüssigkeit ist nur Wasser zugelassen.)

Dekor:

geröstete Mandelplättchen, Puderzucker und Zimt

## Zubereitung

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Öl und Puderzucker zusammen in einer Schüssel verrühren, Eier, Backpulver, Mehl, Speisestärke und geriebene Kuvertüre zugeben.

Kuchenmasse in eine Springform (26 cm Durchmesser) füllen und abgetropfte Sauerkirschen aufstreuen.

Nach dem Backen (Umluft: ca. 180 °C ca. 45 Min. / Elektro: ca. 200 °C Backzeit ggf. verlängern) mit Zimt und Puderzucker bestreuen und den Rand des Kuchens mit gerösteten Mandelplättchen einstreuen. Streiche dafür den Rand mit warmer Aprikosenkonfitüre oder etwas Honig ein. Nimm dann einen Teigschaber, nehme damit die Mandelblättchen auf und ziehe sie dann nach oben am Kuchenrand hoch.

[Link zum Rezept: Beste Eierlikoerkuchen mit VERPOORTEN: Eierlikörkuchen mit Sauerkirschen \(Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher\)](#)