

# Eierlikörkuchen mit Nuss "Eierlikör-Nusskuchen"

## Zutaten

für den

### Nusskuchen mit Eierlikör

200 g Butter

5 Eier

180 g Zucker

50 g Speisestärke

100 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Rum

1 Tasse VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (ca. 200 ml)

200 g Nüsse

100 g Schokoraspeln

Nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben oder Schokoguss



## Zubereitung

1. Ofen auf 175°C vorheizen (Umluft)

2. Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen

3. In einer separaten Schüssel Speisestärke, Mehl, Backpulver und Vanillezucker vermischen und langsam unter Rühren zu der Eiermasse geben und verrühren lassen.

4. Anschließend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Rum und Nüsse zu der Masse geben und kurz verrühren.

5. Zum Schluss die Schokoraspeln kurz unterheben.

6. Nusskuchen Teig in eine Kastenform (oder Königs Kuchenform) geben und bei 175°C eine Stunde backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Fertig ist der Nusskuchen mit Eierlikör!

Tipp für alle Schokofans: Wer es besonders schokoladig mag, kann den Nusskuchen auch mit einem leckeren Schokoguss überziehen und zur Krönung mit Nüssen bestreuen. Den Puderzucker dann einfach weglassen.

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen mit Nuss "Eierlikör-Nusskuchen"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de