

Marmorkuchen mit Eierlikör und Schokolade

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

100 ml + 8 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Zartbitterschokolade
100 ml Schlagsahne
250 g weiche Butter oder Margarine
1 Prise Salz
300 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
4 Eier
450 g Mehl
1 Pkg Backpulver
250 g Puderzucker
2-3 El Schokoraspel

Fett und Mehl für die Backform

Zubereitung

1. Form fetten und mit Mehl ausstäuben. Schokolade hacken. Sahne erhitzen und Schokolade darin schmelzen. Lauwarm abkühlen lassen.
2. Fett, Salz, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unter die Fettcreme rühren. Teig halbieren. Unter die eine Hälfte Schokoladensahne, unter die andere Hälfte 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren.
3. Hellen und dunklen Teig abwechselnd klecksweise in die Form geben. Mit einer Gabel marmorieren und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 60-70 Minuten backen. Kuchen nach dem backen 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Danach auf einen Kuchenrost stürzen.
4. Puderzucker und 8 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einem glatten Guss verrühren und diesen auf dem Kuchen verteilen. Mit Schokoraspeln verzieren.



[Link zum Rezept: Marmorkuchen mit Eierlikör und Schokolade](#)

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