

Eierlikör-Nusskuchen

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

135 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Mehl
1 Pkg Backpulver
185 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
200 g Haselnüsse gemahlen
185 g Butter/Margarine
4 Eier
35 g Blockschokolade

zum Verzieren : 100 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Dies ist wieder ein Kuchen für alle, die nicht lange in der Küche stehen wollen, denn auch dieser ist wieder ganz schnell gemacht. Alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel geben und gut mixen. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei 190 Grad für ca. 60 Minuten in den Backofen.

Nach dem Backen den Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Für die Verzierung die Zartbitterschokolade schmelzen lassen und über den Kuchen verteilen, fertig.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Nusskuchen](#)

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