

Eierlikör-Käsekuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g weiche Butter
170 g Zucker
6 Eier
1 Pkg Backpulver
4 El Sojamehl
4 El Mandelmehl
1 kg Magerquark
2 El gemahlene Vanille
10 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum dekorieren.



Zubereitung

Butter, Zucker, Vanille und Eier schaumig rühren bis die Masse schön cremig ist. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backpulver, Sojamehl und Mandelmehl vermischen und dazu geben. Zuletzt den Quark dazu geben und alles gut verrühren. Die Backform fetten, die Masse einfüllen und 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Leser-Tipp

Nach 50 Minuten Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Käsekuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

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