

Marmorierter Eierlikör-Kuchen mit VERPOORTEN

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

4 Eier

die abgeriebene Schale einer halben Zitrone

500 g Mehl

1/8 l Milch

1/8 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg Backpulver

3 El Kakao

etwas Puderzucker



Zubereitung

Die Butter oder Margarine schaumig rühren.

Den Zucker, die Eier und die Gewürze nach und nach hineinrühren. Das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl löffelweise hinzufügen. Ungefähr 1/3 des Teiges in eine andere Schüssel geben. Zu dem 2/3 Teig nun den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und die Masse gut verrühren. Das Kakaopulver mit der Milch nun zu dem 1/3 Teig geben und gut verrühren. Eine Napfkuchenform ausfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

Den hellen Teig in die Formfüllen und anschließend den dunklen Teig obendrauf geben. Mit einer Gabel so durch den Teig ziehen, dass sich heller und dunkler Teig an den Übergangsstellen zu schönen Mustern vermischt. Den Eierlikörkuchen ca. 60 Minuten backen – Stäbchenprobe nicht vergessen.

Abschließend mit Puderzucker bestäuben.

Leser-Tipp

Wer möchte kann nach dem backen, wenn der Kuchen aus der Form genommen ist, in die Oberfläche des noch heißen Kuchen mit einem Holzstäbchen Löcher einstechen und vorsichtig mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

[Link zum Rezept: Marmorierter Eierlikör-Kuchen mit VERPOORTEN](#)

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