

# Spiegelei-Kuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

200 g Mehl

2 TL Backpulver

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Kuchenbelag:

1 Dose Aprikosen

25 g Butter

Puderzucker

## Zubereitung

Die geschlagenen Eier und die restlichen Zutaten zu einem Teig vermischen. Den Teig in eine Backform füllen und glatt streichen, die Aprikosenhälften auf den Teig legen und mit zerlassener Butter bestreichen. Die Backform in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit ca. 45 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Heißluft.

Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Und jetzt Genießen!

## Leser-Tipp

Der Kuchen ist gefriergeeignet.



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

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