

Heidelbeerkuchen mit Eierlikör

Zutaten

220 g Zucker
425 g Mehl
250 g weiche Butter
300 g frische Heidelbeeren
1 Pkg Vanillinzucker
3 Eier
0,5 Pkg Backpulver
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Etwas Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Rührteig :

170 g Butter und Vanillinzucker mit 145 g Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. 275 g Mehl und Backpulver mischen und abwechseln mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Eiercreme rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen und leicht drücken, die restlichen Heidelbeeren daraufstreuen. Die vorbereiteten Streusel auf den Heidelbeeren verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 50 - 55 Minuten backen.

Den Heidelbeer-Eierlikörkuchen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vorm Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Leser-Tipp

Wer keine Heidelbeeren mag kann auch andere Beeren verwenden.

[Link zum Rezept: Heidelbeerkuchen mit Eierlikör](#)

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