

# Stricknadelkuchen mit Eierlikör

## Zutaten

150 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
150 g Mehl  
1 Prise Salz  
3 Eier  
2 TI Backpulver  
100 ml Milch  
4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 TI Kakaopulver  
1 TI Espressopulver  
400 g Schlagsahne



## Zubereitung

Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln nacheinander unter den Teig rühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig in eine Silikonbackform oder in eine gefettete oder mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C) ca. 25 Minuten backen. Boden auf einem Kuchengitter mindestens 1 Stunde auskühlen lassen.

8 EI Wasser, 2 EI Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Kakaopulver und Espressopulver aufkochen. Den Kuchen aus der Form lösen, mit einer Stricknadel oder einem chinesisches Esstävchen einstechen und den vorbereiteten Sirup in die Löcher geben. Sahne mit einem Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör steif schlagen und anschließend kuppelförmig auf dem Kuchen verteilen. Zuletzt mit Kakaopulver bestreuen.

## Leser-Tipp

Wer keine Stricknadel zur Hand hat kann statt dessen auch ein chinesisches Esstävchen verwenden.

[Link zum Rezept: Stricknadelkuchen 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