

Oster-Rührkuchen mit Eierlikörsahne

Zutaten

Rührteig für den Osterkuchen:

250 g Margarine

180 g Zucker

1 Pkg Vanillinzucker

4 Eier

400 g Mehl

1 Pkg Backpulver

150 ml frische Milch

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Osterkuchen Dekoration:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 ml Schlagsahne

Schokoladenglasur, Deko.

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Rührteig machen. Den fertigen Teig in einer Backform geben und bei 160grad Umlauf ca 60 Min. Backen.

Wenn der Eierlikörkuchen abgekühlt ist mit Schokoladenglasur bestreichen und nach Wunsch dekorieren. 400 ml Sahne mit 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 2 Pkg Sahnesteif aufschlagen, bis eine schöne Eierlikörcreme entsteht. Die Eierlikörcreme dann in die Mitte des Bodens geben.

Leser-Tipp

Man kann auch weisse Schokoglasur für den Osterkuchen nehmen.

[Link zum Rezept: Oster-Rührkuchen mit Eierlikörsahne](#)

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