

# Häschen-Eierlikör-Kuchen-Rezept mit Verpoorten

## Zutaten

90 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
45 g Mehl  
45 g Speisestärke  
2 gest. TL Backpulver  
90 g gesiebter Puderzucker  
90 ml Pflanzenöl  
3 Eier

50 g gesiebter Puderzucker  
5 Tropfen Zitronenaroma  
Wasser  
braune Schokolinse  
Zuckerfarbe



## Zubereitung

Für den All-in-Teig Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen. Die übrigen Zutaten zur Mehlmischung geben und den Teig einige Minuten verrühren bis eine gebundene Masse entsteht. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Hasenform füllen und bei 160°C (Heißluft) ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen noch 15 Minuten erkalten lassen und dann auf ein Kuchenrost stürzen.

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und das Zitronenaroma hinzufügen. Teelöffelweise kaltes Wasser untermischen bis eine gebundene Masse entsteht, die leicht vom Löffel tropft. Wenn der Häschen-Eierlikörkuchen ganz ausgekühlt ist, ihn mit der Zuckerglasur bestreichen. Anschließend das Häschen mit der Schokolinse und der Zuckerfarbe dekorieren.

## Leser-Tipp

Das Häschen macht sich auf der Ostertafel besonders gut, wenn der Zuckerguss passend zur Oster-Tischdeko eingefärbt wird. Lasst es euch schmecken!

[Link zum Rezept: Häschen-Eierlikör-Kuchen-Rezept mit Verpoorten](#)

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)