

Osterhasenkuchen mit Eierlikör

Zutaten

Teig für den Osterhasenkuchen mit Eierlikör:

100 g weiche Butter

75 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pkg Vanillezucker

1-2 Eier, je nach Größe

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 g Mehl

½ Pkg Backpulver

50 g Speisestärke

40 ml Milch



Zubereitung

Die Zutaten der Reihe nach zu einem geschmeidigen Rührteig verarbeiten. Den Teig in eine eingefettete Hasen-Backform füllen und den Kuchen in den vorgeheizten Backofen geben und auf mittlerer Schiene bei etwa 180 Grad ca. 45 Min. backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Osterhasenkuchen 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