

Osterkuchen mit Eierlikör "VERPOORTEN Osterei-Kuchen"

Zutaten

für 10 Stücke Osterkuchen mit Eierlikör;
120 g weiche Butter
100 g Zucker
3 Eier
100 g Schokolade nach Sorte nach belieben
130 g gemahlene Mandeln
40 g Mehl
1 TI Backpulver
etwas Fett für die Form
80 g Erdbeerkonfitüre

Für die Buttercreme:

1 Pkg Vanille-Puddingpulver
500 g Milch
80 g Zucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g weiche Butter

Für die Verzierung:

Bunte Ostereier und gehackte Pistazien.

Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig schlagen. Dann die Eier nach und nach unterrühren. Schokolade grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Diese dann mit den Mandeln unter den Teig rühren dann wird das Mehl mit dem Backpulver verrührt.
 2. Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 180 Grad 40-50 min backen. Der Kuchen muß dann auskühlen und dann 2mal quer durchschneiden. Dann wird die erwärmte Konfitüre mit der Oberseite der unteren 2 Böden damit bestrichen.
 3. Für die Buttercreme wird der Vanillepudding nach Rezept gekocht und dann abgekühlt.
 4. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter den Pudding rühren. Butter schaumig schlagen und den Pudding unterrühren. Hälfte der Creme auf die beiden unteren Böden streichen und den oberen Boden draufsetzen. Kuchen mit restlicher Creme bestreichen und 2 Stunden kalt stellen.
- Zum Schluss mit den Ostereiern und den gehackten Pistazien verzieren, fertig ist der VERPOORTEN Osterei-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör. Lecker!!

Leser-Tipp

Braucht etwas Zeit. Vorsichtig durchschneiden.



[Link zum Rezept: Osterkuchen mit Eierlikör "VERPOORTEN Osterei-Kuchen"](#)