

schöne Verpoorten-Marzipan-Torte

Zutaten

Für einen kleinen Kuchen für 4-6 Personen benötigt man:

- 130 g Puderzucker
- ¼ TI gemahlene Vanille
- 2 große Eier
- 125 ml Speiseöl
- 125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 70 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 2 gestr. TI Backpulver
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Frischkäse
- etwas Puderzucker zum Ausrollen



Zubereitung

Mehl, Stärke und Backpulver mischen und sieben. Puderzucker, Vanille und Eier schaumig rühren und die Mehlmischung, das Speiseöl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Teig in eine kleine Kuchenform (ca. 20 cm Durchmesser) füllen und bei 170°C, Umluft, vorgeheizt ca. 40 Minuten backen und anschließend gut auskühlen lassen.

Den Kuchen rundherum gleichmäßig mit Frischkäse bestreichen. Marzipanrohmasse dünn ausrollen (Tipp: 2 Lagen Frischhaltefolie verwenden und/oder Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben, um ein Ankleben zu verhindern) und vorsichtig über den Kuchen legen. Die Ränder andrücken und glattstreichen. Überstehenden Rest vom Marzipan abschneiden.

Leser-Tipp

Das schöne Dekor auf meiner Eierlikörtorte ist übrigens mit Hilfe der RBV Birkmann Prägematte Blütenranke entstanden.

[Link zum Rezept: schöne Verpoorten-Marzipan-Torte](#)

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