

weihnachtlicher Schoko-Kirsch-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Eierlikörkuchen:

- 100 g Zucker
- 175 g Butter
- 3 Eier
- 75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Vanilleschote
- 1 gestrichenen TL Zimt
- 200 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 100 g Schokosplitter
- 1 Glas Schattenmorellen

für den Eierlikör-Guss:

- 200 ml Kirschsafft
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 El Zucker
- ½ TL Zimt
- ½ Pkg Vanille-Puddingpulver

Zubereitung

Die Kirschen gut abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die Butter und den Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, die Eier einzeln zugeben und unterrühren. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und zusammen mit dem Zimt und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu der schaumigen Masse geben. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermischen, über ein Sieb hinzufügen und alles gut verrühren. Die Schokosplitter nur noch unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform mit Rohrboden geben und die Kirschen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. In den vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180°C für ca. 60 Minuten backen.

Der fertige Kuchen kann mit einem Eierlikör-Guss überzogen werden. Dazu den Kirschsafft mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und Zimt aufkochen, das Puddingpulver dazugeben, verrühren und über den Kuchen geben.

Der Eierlikörkuchen ergibt ca. 10 Stück.

Leser-Tipp

Der Eierlikör-Guss kann auch nur über einzelne Stücke gegeben werden.



[Link zum Rezept: weihnachtlicher Schoko-Kirsch-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)