

Eierlikör-Cheesecake mit Verpoorten Original

Zutaten

200 g Hansa Kekse (Butterkeks)
3 Ei Zucker
3 Ei Butter
750 g Sahnequark
3 Ei Mehl
ca. 1 Tasse Zucker
1 Pkg Vanillinzucker
3 Eier
1 Saure Sahne
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Belieben
Karamellsirup nach Belieben



Zubereitung

1. Kekse zerbröseln und 3 Ei Zucker untermischen.
2. Zerlassene Butter zugeben und gut vermischen.
3. Die Tortenform einfetten.
4. Die Keksbröselmasse als Boden in der Tortenform andrücken.
5. Den Kuchen ca. 8 Minuten bei 180°C backen (Vorsicht dieser Kuchen wird schnell "knusprig").
6. In der Zwischenzeit Quark mit 3 Ei Mehl, der Tasse Zucker, Vanillinzucker und 3 Eiern mischen, zum Schluss die saure Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Belieben unterheben.
7. Die Quarkmasse auf dem frisch gebackenen Tortenboden verteilen.
8. Den Eierlikör-Cheesecake bei 180°C ca. 1h fertig backen. Den Kuchen hierzu testweise in der Mitte leicht antippen, bleibt nichts am Finger kleben ist der Kuchen fertig gebacken. :-)
9. Den Eierlikör-Cheesecake auskühlen lassen und nach Lust und Laune mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Karamellsirup dekorieren und auf einem schicken Teller servieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Cheesecake mit Verpoorten Original](#)

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