

# Buttermilch-Herz-Kuchen mit Eierlikör

## Zutaten

Für zwei kleine Formen je 11 cm bzw. 4,5"

für den Teig:

2 Eigelb

50-60 g Zucker

50 ml neutrales Pflanzenöl

50 ml Buttermilch

100 g Mehl

1/2 Pkg Backpulver

1 Ei Kabapulver

ca. 10 g gehackte Mandeln

Dekoration:

1 Ei Kirschmarmelade

etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1/2 Becher geschlagene Sahne

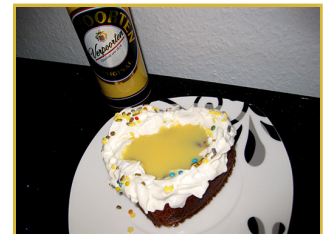
Zuckerperlen, etc...

## Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten mischen und gut verrühren. Den fertigen Teig in die gefetteten Formen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) für ca. 30 Minuten backen.

Den Kuchen danach abkühlen lassen und aus den Formen lösen. Falls notwendig, den Kuchen so zuschneiden, dass die Oberfläche gerade ist. Danach mit einer dünnen Schicht Kirschmarmelade bestreichen. Die geschlagene Sahne am Rand entlang aufspritzen und die Mitte der Kuchen vorsichtig mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör füllen.

Danach können die kleinen Eierlikörkuchen, nach Wunsch dekoriert werden.



[Link zum Rezept: Buttermilch-Herz-Kuchen mit Eierlikör](#)

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