

Weihnachtlicher Marmorkuchen und Birnenkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für den Teig:

450 g Butter

450 g Zucker

1 Pkg Zitronenzucker

1 Prise Salz

4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

+ 1/8 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

10 Eier

1 ½ TL Zimt

450 g Mehl

1 Pkg Backpulver

4 EL Kakao

80 g Schokolade

100 g gemahlene Haselnüsse

1 Dose Birnen



Für den Zuckerguss:

Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Zitronenzucker, Salz, 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Eier und Zimt zugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit dem restlichen Eierlikör unterrühren. Den Teig auf zwei Schüsseln aufteilen und unter die eine Hälfte die Haselnüsse rühren. Kakaopulver sieben, Schokolade im Wasserbad schmelzen und beides unter die zweite Teighälfte rühren.

Eine Springform (26 cm) und eine Kastenform mit Pergamentpapier auskleiden. Zuerst den hellen Teig auf die beiden Formen aufteilen, dann den dunklen Teig darüber verteilen. In der Kastenform mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen. Birnen abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und auf der Springform verteilen. Beide Kuchen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen.

Aus Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einen Zuckerguss anrühren und den Kastenkuchen noch warm damit bestreichen. Den Birnenkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Leser-Tipp

Mit einem Teig hat man schnell zwei unterschiedliche Kuchen zubereitet. Perfekt für die hektische Weihnachtszeit! Nüsse und Zimt geben ein weihnachtliches Aroma.

[Link zum Rezept: Weihnachtlicher Marmorkuchen und Birnenkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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