

ein echter Weihnachtskuchen-Klassiker - Eierlikörkuchen mit Kaffee und Zimt

Zutaten

für den Kuchenteig:

160 Gramm Zucker

1 Pkg Vanillezucker

5 Eier

2 El warmes Wasser

200 g gemahlene Haselnüsse

100 g geraspelte Schokolade

1 TI Zimt

1 Msp Nelken

1 Prise Salz

2 El Rum

2 El Kakao

1 El Kaffeepulver instant

eine Hand voll gehackter Mokkabohnen (die aus Schokolade mit Kaffeegeschmack)

für die Verzierung:

Verpoorten Eierlikör oder Verpoorten Eierpunsch

1 Becher Sahne oder eine Flasche Rama Cremefine zum Schlagen

3 Pkg Vanillezucker

1 Pkg Sahnesteif

1 Pkg Schokoladen-Mokkabohnen

Zubereitung

Eier mit Zucker aufschlagen, bis eine dicke, schaumige Masse daraus wird. Restliche Zutaten unterheben, ganz zum Schluss das gesiebte Kakaopulver und das Kaffeepulver.

Der Teig bleibt relativ flüssig, weil weder Butter noch Mehl enthalten sind. Teig in eine Springform füllen, die zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde, und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen, wenn an einem hineingesteckten Zahnstocher noch Teig oder Krümel kleben, nochmal zehn Minuten backen). Auskühlen lassen.

Während der Boden auskühlt, Sahne oder Cremefine steif schlagen und nach Geschmack mit Vanillezucker süßen. Mir hat eine Flasche Rama Cremefine zum verzieren locker gereicht. Boden mit der festen Sahne einstreichen. Das geht am besten mit einer angewinkelten Palette oder einem Tortenheber.

Den Rest der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Rand außen herum dicht an dicht (das ist wichtig, sonst rinnt nachher der Likör vom Kuchen) mit kleinen Sternen betupfen. Mit einem Zahnstocher innen noch ein Herz (oder einen Kreis) in die Sahne malen und ebenfalls mit einer Tupfen-Linie nachzeichnen.

Und dann wird's gelb: VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zwischen die Herzen (Kreise) träufeln und verlaufen lassen. Die Mokkabohnen entlang der Sahnnetupfen aufreihen, und fertig ist der Eierlikörkuchen mit Schuss! :)

Je nach Durchmesser der Springform ergibt der festliche Eierlikörkuchen 12 bis 16 Stücke.



[Link zum Rezept: ein echter Weihnachtskuchen-Klassiker - Eierlikörkuchen mit Kaffee und Zimt](#)

ein echter Weihnachtskuchen-Klassiker - Eierlikörkuchen mit Kaffee und Zimt

Leser-Tipp

Da der Boden nicht sehr hoch wird, kann man auch zwei der Böden backen, diese mit Johannisbeer-Gelee und Sahne zusammenkleben und dann erst die Torte mit Sahne einstreichen und verzieren.

[Link zum Rezept: ein echter Weihnachtskuchen-Klassiker - Eierlikörkuchen mit Kaffee und Zimt](#)

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