

Winterwunderland Cappuccino-Schoko-Kuchen mit Schwips

Zutaten

für einen Eierlikörkuchen:

400 g Mehl

250 g geschmolzene Butter

300 g Zucker

1 Tasse warmes Wasser

5 Eier

4 - 6 TI Schoko-Cappuccino-Pulver

4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Puderzucker

Butter für die Form



Zubereitung

Alle Zutaten nacheinander hinzugeben und gut miteinander verrühren bis ein homogener Teig entsteht. Falls noch nicht geschehen, fettet ihr die Form zunächst mit Butter ein und füllt dann den Teig hinein. Bei 180°C für etwa 50 min. backen. Ihr wisst ja, die Stäbchenprobe gibt Gewissheit. Abkühlen lassen, stürzen und ganz auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestreuen und genießen.

[Link zum Rezept: Winterwunderland Cappuccino-Schoko-Kuchen mit Schwips](#)

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