

Blaubeerkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für einen Blaubeerkuchen mit Eierlikör:

250 g Zucker

425 g Mehl

255 g weiche Butter

halbe Stange Vanille

3 Eier

1/2 Pkg Backpulver

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g tiefgefrorene Heidelbeeren



Zubereitung

75 g Zucker, 150 g Mehl und 80 g Butter zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu Streuseln verkneten. Dann die Streusel kalt stellen.

175 g Butter, Vanille und 175 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren.

275 g Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute 26er Springform füllen.

Die Hälfte der Heidelbeeren in den Kuchen drücken, dann die andere Hälfte daraufstreuen. Zum Schluss die Streusel auf den Heidelbeeren verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 55 Minuten backen (Stäbchenprobe machen um so schauen, ob der Kuchen durchgebacken ist).

Den Blaubeerkuchen aus dem Backofen nehmen, vom Springformrand lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann genießen :-)

Leser-Tipp

Dazu passt auch gut Schlagsahne :) Der Blaubeerkuchen lässt sich gut einfrieren und bei spontanen Gästen auftauen.

[Link zum Rezept: Blaubeerkuchen 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