

Schoko-Eierlikör-Kuchen mit Verpoorten Original

Zutaten

für den Schokokuchen:

- 300 g Mehl
- 250 g Zucker
- 150 g Pflanzenöl
- 350 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Pkg Backpulver
- 50 g Kakaopulver

für den Eierlikörkuchen:

- 125 ml Pflanzenöl
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 65 g Mehl
- 65 g Speisestärke
- 1/2 Pkg Backpulver
- 8 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

etwas Butter und Mehl für die Form

Zartbitterkuvertüre und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum verzieren.

Zubereitung

Schokokuchen:

1. Den Ofen auf 180° Heißluft vorheizen. Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Öl und die Milch abwechselnd dazu geben unditerrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und auf die Eimasse sieben. Vorsichtig unterheben. Eine Kastenform mit etwas Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und den Kuchen ca 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen.

2. Den Schokokuchen in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher Bäume, Sterne o.ä. ausstechen.

Eierlikörkuchen:

3. Für den Eierlikörkuchen die Eier und den Zucker schaumig rühren. Das Öl abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierliköriterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und auf die Eimasse sieben, vorsichtig unterheben.

4. Den Ofen auf 180° Heißluft vorheizen. Etwas von dem Eierlikörteig in die gefettete und bemehlte Kastenform geben. Es soll ca 1 cm hoch sein. Jetzt die ausgestochenen Schokokuchen-Bäume in die Form stellen. Sie müssen dicht an dicht stehen. Den restlichen Eierlikörteig vorsichtig um die Bäume herum verteilen. Den Kuchen ca 45 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.

5. Den ausgekühlten Kuchen mit der Kuvertüre überziehen und mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.



[Link zum Rezept: Schoko-Eierlikör-Kuchen mit Verpoorten Original](#)

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

Schoko-Eierlikör-Kuchen mit Verpoorten Original

Das "Muster" das im Inneren des Kuchens erscheinen soll ist natürlich variabel. Am besten erkennbar sind allerdings einfache Formen wie Herzen, Kugeln, etc.

Leser-Tipp

Wer das ganze farbig mag kann auch den Schokoteig gegen einen weiteren Eierlikörteig ersetzen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Nun könnt ihr z.B. rote Herzen, grüne Bäume, etc. backen und ausstechen.

[Link zum Rezept: Schoko-Eierlikör-Kuchen mit Verpoorten Original](#)

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