

# Kuchenrezept Eierlikör-Käsekuchen mit Verpoorten Original

## Zutaten

für einen Eierlikör-Käsekuchen:

250 g + 60 g Mehl  
80 g gemahlene Mandeln  
150 g + 60 g Butter  
100 g + 150 g Zucker  
1 Ei  
5 Eiweiß  
750 g Quark  
1 Mark einer Vanilleschote  
5 Eigelb  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
150 ml Milch  
1 1/2 El Speisestärke  
1 TI Backpulver

26er Backform

## Zubereitung

1. Aus einem Ei, 250 g Mehl, gemahlene Mandeln, 150 g Butter und 100 g Zucker einen Mürbeteig kneten und auf in einer gefetteten 26er Form ausrollen.
2. Die 5 Eiweiß steif schlagen, 150 g Zucker nach und nach einriegeln lassen.
3. 60 g Butter schmelzen und mit Quark, Vanille, Eigelb, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Milch, Speisestärke und Backpulver zu einer Quarkmasse verrühren. Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben, auf dem Mürbeteig verteilen und backen. Bei 180 °C 40- 45 Minuten (Stäbchenprobe).

Danach noch 10 Minuten lang im ausgeschalteten Ofen stehen lassen (sonst fällt er wieder ein).

Gutes Gelingen!

## Leser-Tipp

Wenn er zu schnell braun wird, einfach mit Alufolie abdecken und weiter backen.



[Link zum Rezept: Kuchenrezept Eierlikör-Käsekuchen 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