

schnell gemachter Eierpunsch Kuchen mit Verpoorten-Punsch

Zutaten

für den Teig:

220 g Mehl

220 g Butter

200 g Zucker

150 g Puderzucker

125 ml Eierpunsch VERPOORTEN-Punsch

100 g Rosinen

3 Eier

1/2 Pkg Backpulver



Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter und den Zucker schaumig schlagen, dann die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen und mit den Rosinen und dem Eischaum gut vermengen. Den Eierpunsch in eine Kaffeetasse gießen, den restlichen Eierpunsch in die Teigmasse geben.

Backpapier in die Backform legen, dann den Teig in die Backform geben und für ca. eine Stunde im Backrohr backen. Den Eierpunsch aus der Kaffeetasse mit Puderzucker verrühren. Den Zuckerguss (z.B. mit einem Löffel) über den Kuchen verteilen.

Leser-Tipp

Rosinen sind nicht unbedingt notwendig und können ggf. weggelassen werden. In einer Guglhupfform sieht der Kuchen noch schöner aus!

[Link zum Rezept: schnell gemachter Eierpunsch Kuchen mit Verpoorten-Punsch](#)

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