

winterlicher Eierlikörkuchen mit versunkenen Birnen

Zutaten

für einen Eierlikörkuchen:

- 65 g Butter
- 70 g Zucker
- etwas Vanille
- 2 Eier
- 50 ml + 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 125 g Mehl
- 1/2 TI Backpulver
- 1 gestrichene TI Kakaopulver
- 35 g Schokoladen-Tröpfchen
- 3 weiche kleine Birnen



Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanille mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier zugeben unditerrühren, bis die Masse cremig ist. 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierliköriterrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver darüber sieben, kurziterrühren und Schokotröpfchen unterheben.
2. Birnen waschen, schälen und das Kerngehäuse herausstechen. Eine 20er Springform einfetten und sorgfältig mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen, die Birnen hineinsetzen und andrücken.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Kuchen herausnehmen und Birnen mit ca. 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Leser-Tipp

Meine Birnen waren zu groß, so dass ich eine halbiert und mit der Schnittfläche nach unten reingelegt habe.

[Link zum Rezept: winterlicher Eierlikörkuchen mit versunkenen Birnen](#)

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