

Weihnachtsrezept Eierlikörkuchen "Weihnachtstraum" mit Verpoorten Original

Zutaten

Reicht für 8-10 große Kuchenstücke Eierlikör-Weihnachtstorte.

für den Weihnachtskuchen-Teig:

100 g Butter
1 Prise Salz
2 Pkg Vanillezucker
Vanille-Aroma nach Geschmack
Zimt nach Geschmack
80 g Zucker
3 Eier
150 g Mehl
1 TI Backpulver
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g gemahlene Haselnüsse

für die Fertigstellung des Kuchens:

100 g Naturjoghurt für die Bindung
Nutella zum Bestreichen der Torte

für die Weihnachtstorten-Deko:

Fondant in hell Gelb, Violett, Schwarz und Grün

Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zimt und Vanillearoma mit dem Handmixer schön schaumig rühren. Die Butter leicht erwärmen und zu den Schaumgemisch dazu geben. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen und gemeinsam mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu den restlichen Zutaten dazu geben. Nochmals alles gut mit dem Handmixer verrühren. Den Teig auf ein Kuchenblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei ca 170°C ca 30 min backen. Ist der Eierlikörkuchen fertig gebacken auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Kuchen in eine Schüssel zerkrümeln und mit dem Naturjoghurt verkneten. Nun kann man sehr schön die Form der Flasche modellieren. Jetzt muss die Torte 1 Stunde in den Kühlschrank.

Auf zum Finale...

Jetzt die Torte mit Nutella einstreichen als Grundlage für den Fondant. Den hellgelben Fondant ausrollen und die Eierlikörtorte damit überziehen. Mit dem schwarzen Fondant werden einige kleine Details der Flasche gearbeitet. Der Weihnachtsstern aus Violetten und Grünen Fondant sorgt für eine Weihnachtliche Edition der VERPOORTEN-Flasche



[Link zum Rezept: Weihnachtsrezept Eierlikörkuchen "Weihnachtstraum" 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