

Eierlikör-Glühwein-Marmorkuchen mit Verpoorten Original

Zutaten

Verpoorten-Teig:

150 g Mehl
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 ml Pflanzenöl
3 Eier
1/2 Pck. Backpulver
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Glühwein-Teig:

125 g Mehl
125 g Zucker
100 ml Pflanzenöl
2 Eier
1/2 Pck. Backpulver
75 g Zartbitterschokolade geschmolzen
75 ml Glühwein
1 TI Zimt

Weihnachtskuchen-Dekoration:

200 g Zartbitter Kuvertüre
100 g Weiße Kuvertüre
100 g Marzipan
grüne und rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Verpoorten Teig:

Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Abwechselnd VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Pflanzenöl unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete Gugelhupf Form füllen.

Glühwein Teig:

Eier mit Zucker cremig rühren. Schokolade, Pflanzenöl, unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Glühwein unterrühren. Den Teig gleichmässig in die Gugelhupf Form gießen. Den Kuchen ca. 1 h bei 180°C backen.

Dekoration:

Etwa die Hälfte des Marzipans mit roter Lebensmittelfarbe einfärben und 12 kleine Kugeln formen. Das übrige Marzipan Grün einfärben, dünn ausrollen und Blätter ausstechen. Die Zartbitter Kuvertüre schmelzen, den abgekühlten Kuchen gleichmässig bestreichen. Die weiße Kuvertüre schmelzen, etwas abkühlen lassen und vom oberen Kuchenrand runter laufen lassen. Wenn die Kuvertüre fest ist mit Marzipan dekorieren. (je 2 Blätter mit 3 Kugeln in der Mitte)



[Link zum Rezept: Eierlikör-Glühwein-Marmorkuchen 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

Eierlikör-Glühwein-Marmorkuchen mit Verpoorten Original

[Link zum Rezept: Eierlikör-Glühwein-Marmorkuchen 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