

Früchtekuchen (Backmischung) mit Verpoorten Original

Zutaten

0,75 l Einmachglas:
0,1l Flasche Verpoorten Original Eierlikör
250 g Mehl
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanille-Puddingpulver
200 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
100 g Mandeln gehackt

0,5l Einmachglas:
100 g getrocknete Cranberries
200 g getrocknete Aprikosen



Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in das 0,75l Glas füllen. Das Vanille-Puddingpulver drüber schichten. Die Pulver im Glas verdichten (durch Klopfen des Glases auf die Arbeitsplatte). Zucker und Vanille-Zucker mischen und in das Glas füllen. Mandeln ebenfalls in das Glas geben und das Glas verschließen.

Die Aprikosen hacken, in das 0,5l Glas füllen, die Cranberries ebenfalls ins Glas geben und das Glas verschließen.

Zum verschenken: Die beiden Gläser zusammen mit einer 0,1l Flasche Verpoorten Original Eierlikör nett verpacken und mit folgenden Instruktionen versehen:

Du brauchst:
4 Eier
250 g Margarine

1. Margarine und Eier cremig rühren.
2. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.
3. Die Zutaten aus dem großen Glas mischen und unter die Margarine-Ei Mischung rühren.
4. Die Trockenfrüchte unter den Teig heben
5. Den Teig in eine gefettete 26 cm Springform füllen
- 6j. Ca.30min bei 180°C backen (Garprobe)

Leser-Tipp

psstst.... die Backmischung + eine 0,1l Flasche Verpoorten gibt es für die Mädels zum Nikolaus ;-)

[Link zum Rezept: Früchtekuchen \(Backmischung\) 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