

Weihnachtlicher Baiser-Eierlikörkuchen

Zutaten

Weihnachtskuchen Teig:

Öl oder zerlassene Butter (zum Einfetten)

200 g Mehl

1 TI Backpulver

170 g weiche Butter

150 g hellbrauner Zucker

3 Eier (verquirlt)

2 El Milch

4 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Baisermasse für den Weihnachtskuchen:

3 Eiweiss

175 g Feinzucker

1 1/2 TI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Weihnachtskuchen-Deko:

Puderzucker

selbst gebackene Weihnachtskese



Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
2. Mehl und Backpulver in eine grosse Rührschüssel sieben. Butter, Zucker, Eier und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Die Zutaten zu einem glatten Teig rühren, dann die Milch einarbeiten.
3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und die Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen 40-50 Minuten goldbraun backen.
4. Den Kuchen 2-3 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf eine hitzebeständige Kuchenplatte setzen. Regelmässig mit einem Holzspieß einstechen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken.
5. Für die Baisermasse das Eiweiss in einer sauberen Schüssel halb steif schlagen. Dann unter Rühren den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse steif ist. Dann VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.
6. Die Baisermasse mit einem Palettmesser auf dem Kuchen verstreichen. Den Kuchen nochmals für ca. 2-3 Minuten in den Ofen schieben bis die Baisermasse gebräunt ist. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und die Weihnachtskekse mit Zuckerguss dekorativ auf den Kuchen kleben.

[Link zum Rezept: Weihnachtlicher Baiser-Eierlikörkuchen](#)

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