

# Weihnachtskuchen "Weihnachtliche-VERPOORTEN-Torte"

## Zutaten

für 12 Stücke Weihnachtskuchen:

- 60 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Pkg Vanillezucker
- 240 g Mehl
- 1 P Backpulver
- 1 Prise Salz
- 80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1/2 Pkg Mandelblättchen

Glasur:

- 30 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 120 g weiche Butter
- 180 g Puderzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 TI Zimt

Puderzucker zum Verzieren

2 Springformen

## Zubereitung

Teig:

1. Butter und Zucker cremig schlagen, Eier nacheinander hinzufügen, Vanillezucker hinzufügen, alles gut mixen.
2. Mehl, Backpulver und Salz mischen und dieses sowie VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach und nach hinzufügen.
3. Jeweils  $\frac{1}{2}$  des Teiges in die beiden gut gefetteten Springformen füllen, mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175° Umluft 25-30 min. backen. Mit einem Zahnstocher in der Mitte testen, ob alles durchgebacken ist, es darf kein Teig am Zahnstocher hängen bleiben. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Glasur:

1. Mehl und Salz in einen Topf füllen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam hinzufügen und unterrühren. Bei mittlerer Stufe erhitzen, dabei ständig rühren, bis die Masse eindickt (nach ca. 2 min.). Vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
2. Butter und Puderzucker schaumig schlagen, Eierlikör-Mehl-Gemisch und Vanillezucker nach und nach unterrühren, mixen bis eine homogene Masse entsteht..



[Link zum Rezept: Weihnachtskuchen "Weihnachtliche-VERPOORTEN-Torte"](#)

# Weihnachtskuchen "Weihnachtliche-VERPOORTEN-Torte"

Auf den ersten Tortenboden etwas Glasur verteilen, zweiten Boden auf den ersten legen und die Seiten mit Glasur bestreichen. Die Torte mit Puderzucker leicht bestäuben.

## **Leser-Tipp**

Die obere Teighälfte in Stücke schneiden bevor sie auf die untere Hälfte mit Glasur gesetzt wird. So kann man später die Tortenstücke schneiden, ohne dass die Torte unansehnlich wird. Wer nur 6 Tortenstücke benötigt, kann mit der Hälfte des Teiges einen Tortenboden backen, die beiden Hälften mit mittlerer Glasur übereinander legen, in 6 Stücke schneiden und jedes einzelne Stück seitlich mit Glasur bestreichen, so „fehlt“ nicht die Hälfte der Torte.

[Link zum Rezept: Weihnachtskuchen "Weihnachtliche-VERPOORTEN-Torte"](#)

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