

neues Zuhause für den Hasen - Osterhase im Eierlikörkuchenei

Zutaten

für den Eierlikörkuchen:

125 g Mehl
125 g Speisestärke
4 TI Backpulver
250 g Puderzucker
2 Pkg Puderzucker
250 ml Speiseöl
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Buttercreme:

1 Pkg Vanillepudding-Pulver
350 ml Milch
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Zucker
250 g Butter

Österliche Deko:

Zucker-Ostereier
Marzipanhase

Zubereitung

Mehl, Speisestärke, Puderzucker und Backpulver miteinander vermischen und dann in einen Schüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazu geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. In eine Gugelhupf-Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen. 10 Minuten auskühlen lassen, bevor man die Backform stürzt. Nochmal einen Eierlikörkuchen backen.

Pudding mit 350 ml Milch nach Anleitung kochen. Zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Mit einer Folie bedeckt abkühlen lassen, Zimmertemperatur. Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und Löffelweise den Pudding unterrühren. Evtl. mit Lebensmittelfarbe die Buttercreme einfärben.

Die Eierlikörkuchen mit etwas Buttercreme zusammen setzen. Marzipan und Puderzucker verkneten. Ausrollen und als Deckel benutzen. Damit der Marzipandeckel klebt, etwas warme Aprikosenmarmelade auf den Kuchen streichen und Marzipandeckel aufsetzen. Kuchenei mit Buttercreme bestreichen. Mit bunten Zucker-Ostereier und Marzipanhase verzieren.



[Link zum Rezept: neues Zuhause für den Hasen - Osterhase im Eierlikörkuchenei](#)

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