

Eierlikör-Mamorkuchen

Zutaten

Teig für den Eierlikörkuchen:

200 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 ml Milch 3,5 %
1 TI gemahlene Vanille
1 Messerspitze gemahlene Tonkabohne
200 g Mehl
200 g Speisestärke
orangene Lebensmittelfarbe
1 Pkg Backpulver
1 TI Natron
1 Prise Salz

für die Dekoration:

200 g Puderzucker
1 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
etwas orangene/gelbe Lebensmittelfarbe
1 EI Zitronensaft

Backform: Eine Gugelhupf-Backform (18 cm Durchmesser)

Zubereitung

Zucker, Vanille, gemahlene Tonkabohne und Eier schaumig rühren. Butter dazu geben und verrühren. Mehl, Speisestärke, Natron, Backpulver und die Prise Salz mischen und portionsweise unter den Teig rühren. Anschließend den Teig in 2 Hälften aufteilen. Eine Hälfte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Lebensmittelfarbe (soviel, bis der Teig eine schöne,satte Farbe bekommen hat) verrühren und zweite Hälfte Teig mit Milch verrühren.

Danach zuerst den Teig mit VERPOORTEN-Geschmack in eine gefettete Gugelhupf-Backform geben und anschließend die zweite Teighälfte darüber geben. Für das Mamormuster mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen. Den Kuchen bei 180°C ca. 45 Minuten backen , danach auskühlen lassen.

Für die Puderzuckerglasur:

100 g Puderzucker mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und etwas Lebensmittelfarbe geschmeidig rühren (Flüssigkeit nach Bedarf zugeben, Tröpfchenweise) und die restlichen 100 g Puderzucker mit Zitronensaft vermischen. Zuerst die weiße Glasur über den ausgekühlten Kuchen geben und nachdem diese angetrocknet ist die gelbe Eierlikörglasur darübergießen damit es an ein verlaufenes Ei erinnert.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Mamorkuchen](#)

Eierlikör-Mamorkuchen

[Link zum Rezept: Eierlikör-Mamorkuchen](#)

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