

Fluffiger Ostertraum mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

60 g Sonnenblumenöl
Zitronenabrieb
150 g Zucker
3 Eier
200 g Mehl
90 g Yoghurt z.B. Soja-Vanilleyoghurt :-)
1 Prise Salz
1 Pkg Backpulver
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Außerdem: Karotten, weiße Kuvertüre, Krokant, Schmetterlinge

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker mit Zitronenschalen und Eier mit dem Mixer verrühren. Mehl, Salz, Öl, Yoghurt und Backpulver ca. 2 min. mit dem Mixer verrühren und dann VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und ca. 30 min backen. 10 min. in der Form auskühlen lassen und dann stürzen. Dekorieren und genießen!!!

Leser-Tipp

Dazu einen leckeren Milchkaffee mit Eierlikörtopping!

[Link zum Rezept: Fluffiger Ostertraum mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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