

Obstkuchen mit Eierlikör "Fruchtiges Kuchen-Osterei mit Verpoorten Original"

Zutaten

für den Obstkuchenteig:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 TI Salz
3 Eier
200 g Mehl
2 TI Backpulver
ggf. etwas Milch

100 g weiße Kuvertüre

1 Dose Ananas Scheiben
1 Kiwi
1 Glas Sauerkirschen
2 Bananen
1 Dose Mandarinen
frische Himbeeren
frische Brombeeren
frische Erdbeeren
(oder Ober nach Wahl)

Eierlikörsahne:

100 ml Sahne
1 Pkg Vanillezucker
10 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Salz und Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Wenn der Teig noch zu fest ist etwas Milch unterrühren. Ein Backblech einfetten und mit einem Backpapier auslegen. Den Teig auf dem Backpapier verteilen und den Obstboden für ca. 20 Minuten bei 180°C (Ober-/ Unterhitze) backen und dann auskühlen lassen.

Wenn der Osterkuchen ausgekühlt ist, ein großes Ei aus dem Teig ausschneiden. Wer das nicht frei Hand machen möchte, kann sich ganz einfach vorher eine Schablone aus Papier basteln.

Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und das Kuchen-Osterei damit bestreichen.



[Link zum Rezept: Obstkuchen mit Eierlikör "Fruchtiges Kuchen-Osterei mit Verpoorten Original"](#)

Obstkuchen mit Eierlikör "Fruchtiges Kuchen-Osterei mit Verpoorten Original"

Ananas, Kirschen und Mandarinen aus den Dosen nehmen und abtropfen lassen. Die Kiwi schälen und mit einem Plätzchenausstecher Blumen ausstechen. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Das frische Obst gut abwaschen und die Erdbeeren senkrecht durchschneiden.

Das Kuchen-Osterei nach Belieben mit dem Obst dekorieren.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig unterheben. Die Eierlikör-Sahne auf die Torte und entlang des Randes spritzen.

Leser-Tipp

Die Tortenidee kann man auch sehr gut für andere Anlässe benutzen. Dafür einfach die Torte in einer anderen Form ausschneiden.

[Link zum Rezept: Obstkuchen mit Eierlikör "Fruchtiges Kuchen-Osterei mit Verpoorten Original"](#)

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