

# Eierlikörkuchen mit Erdbeeren

## Zutaten

Teig:

2 Eier

75 g Zucker

125 g Butter

1/8 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Mehl

1/2 Pkg Backpulver

1 Pkg Vanillezucker

Topping:

1 Pkg Tortenglasur

100 g Erdbeeren

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Deko:

Zuckerfäden

Lebensmittelfarbe



## Zubereitung

Teig:

Die Eier mit dem Zucker vermengen und schaumig rühren, dann die Butter dazugeben. Den Eierlikör vorsichtig auf kleiner Stufe rein rühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Vanillezucker vermengen und zum Schluss alles gut verrühren, so dass ein glatter Teig entsteht. Die Backform einfetten und mehlen und bei 160° ca 40 min Heißluft backen, wichtig eine Stäbchenprobe machen.

Topping:

Die Erdbeeren waschen und halbieren, dann auf dem kalten Boden verteilen.

160 ml Wasser mit 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen und mit dem pck Tortenguss erhitzen und aufkochen lassen. Das ganze ca 1 min kochen lassen und dann 2 min. abkühlen. Mit einem Löffel wird die Masse jetzt vorsichtig von Innen nach Außen auf dem Kuchen verteilt. Die Masse sollte nach 30 min. fest sein, im Kühlschrank geht es schneller.

Zur Deko hab ich ein kleines Nest aus Zuckerfäden gesponnen und eine Erdbeere in die Mitte gesetzt.

## Leser-Tipp

Die Zuckerfäden erst kurz vor dem servieren auf den Kuchen legen, sonst schmelzen sie weg. Der Kuchen ist auch super für auf die Schnelle geeignet, im Notfall könnte der Boden gekauft werden, dann hätten sie in max. 30 min. einen fix und fertigen Kuchen.

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen mit Erdbeeren](#)

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