

Eierlikör Rezepte Ostern "Verpoorten-Eierlikörpuffer mit schokoladiger Osterüberraschung"

Zutaten

Eierlikörkuchen Ostern:

5 Eier

250 g Puderzucker

2 Pkg Vanillezucker

250 ml Pflanzenöl

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 g Mehl

125 g Kartoffelmehl

1 Pkg Backpulver

1-2 Pkg Schokoladen-Ostereier

Zuckerkugeln, Schokoladen-Ostereier zum Verzieren



Zubereitung

Eier, Puderzucker und Vanillezucker cremig schlagen. Pflanzenöl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam zugießen und verrühren. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver gründlich mischen, auf den Teig sieben und untermengen bis ein glatter Teig entstanden ist. Kranzform mit Pflanzenöl ausfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen und die Schokoladen-Ostereier versenken. Bei 160°C Umluft ca. 50 Minuten backen.

[Link zum Rezept: Eierlikör Rezepte Ostern "Verpoorten-Eierlikörpuffer mit schokoladiger Osterüberraschung"](#)