

Eierlikörkuchen mit Buttercreme

Zutaten

Teig:

4 Eier

250 g Rama

150 g Zucker

1/4 l Milch

400 g Mehl

1 Pkg Backpulver

70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Buttercreme:

170 g Butter

100 g Puderzucker

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Schokolade

Zubereitung

Die Eier und den Zucker schaumig rühren. Dann die Rama unter rühren, danach die Milch. Wenn die Masse gut verrührt ist fügen Sie das Mehl mit dem Backpulver hinzu, zum Schluss dann noch den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Der Teig muss ca 50 min. bei 160 Grad Heißluft backen.

Topping:

Die Butter auf Raumtemperatur bringen und dann mit dem Puderzucker gut verrühren, zum Schluss noch den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Sollte die Masse zu flüssig sein einfach für ein viertel Stunden in den Kühlschrank stellen, und dann auf in die Mitte des Kuchens spritzen. Über den Eierlikörkuchen hab ich dann noch Schokolade gegossen für den Schokoladen-Schock ;).

Leser-Tipp

Buttercreme in den Kühlschrank stellen sollte sie zu weich sein.



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

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