

# Erdbeer-Fleckerl-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

1/2 Pkg Vanille-Puddingpulver  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
100 ml Milch  
200 g Zucker  
400 g Erdbeeren  
250 g weiche Butter  
250 g Mehl  
1 Pkg Vanillezucker  
etwas Salz  
4 Eier  
1/2 Pkg Backpulver

40 g Mandelblättchen  
25 g Zucker



## Zubereitung

Den Ofen auf 175°C O/U vorheizen. Die Milch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen und etwas davon zu dem Puddingpulver geben und dieses mit zwei Esslöffeln Zucker anrühren. Die Milch-Eierlikör-Mischung in einem Topf zum Kochen bringen und dabei umrühren. Wenn die Milch „hoch geht“, wird das mit Milch angerührte Puddingpulver hinzugegeben. Anschließend lauwarm abkühlen lassen.

Die Butter mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig schlagen und anschließend die Eier nach und nach zugeben. Währenddessen die Erdbeeren waschen und putzen. Zu der Butter-Eiermasse erst das Backpulver und dann nach und nach das Mehl hinzugeben, abschließend die Erdbeeren unterheben.

Die Kuchenmasse in die mit Backalufolie ausgelegte Springform geben und mit Hilfe eines Löffels Mulden in den Teig drücken. Diese werden nun mit der lauwarmen Puddingmasse gefüllt. Anschließend werden die Mandelblättchen und 25 g Zucker über den Kuchen verteilt. Nun nur noch in den Ofen damit und nach 45 Minuten wieder heraus holen.

## Leser-Tipp

Mit ein paar frischen Erdbeeren als Topping, schmeckt der Kuchen noch viel fruchtiger! Der Vanillepudding kann je nach Belieben auch durch Schokoladenpudding ersetzt werden.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Fleckerl-Kuchen 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)