

feiner Sommerkuchen mit Eierlikör "Sommer-Mandarinenkranz mit Pistazien Physalis und Verpoorten"

Zutaten

300 g Butter
280 g Zucker
4 Eigelbe
300 g Mehl Type 405
1 Pkg Backpulver
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Eiweiß
1 Prise Salz
2 Dosen Mandarinen
3 El Mehl oder Speisestärke
50 g gehackte Pistazien
250 g Puderzucker
2-3 El Zitronensaft
16 Physalis



Zubereitung

1. Eine Kranzform ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Mandarinen gut abtropfen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen.
3. In einer weiteren Schüssel Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eigelbe zugeben und einrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit den Pistazien und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zur Butter-Zucker-Eigelb-Masse geben. Den Eischnee unter den Teig ziehen. Mandarinen in Mehl oder Speisestärke wälzen und zum Teig geben.
4. Den Teig in die Kranzform geben und bei 180 Grad etwa 60 Minuten backen. Nach etwa 30 Minuten kann es vorkommen, dass der Teig oben schon etwas braun wird, dann ein Stück Alufolie obenauf legen. Den Kuchen auskühlen lassen und auf eine Platte stürzen. Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren und den Kranz damit bestreichen. In die noch weiche Zuckerglasur die Physalis setzen und alles gut trocknen lassen.

Leser-Tipp

Der Eierlikörkuchen schmeckt sehr gut, er ist wunderbar saftig.

[Link zum Rezept: feiner Sommerkuchen mit Eierlikör "Sommer-Mandarinenkranz mit Pistazien Physalis und Verpoorten"](#)

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