

Sommerlicher Verpoorten-Erdbeer-Kuchen mit weißer Schokolade

Zutaten

Teig:

300 g Erdbeeren
je 50 g Heidelbeeren und Himbeeren
200 g Butter oder Margarine
100 g gemahlene Mandeln
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Ei Zitronensaft
2 Ei Puderzucker
250 g Mehl
150 g Zucker
100 g weiße Schokolade
1 Pkg Backpulver
5 Eier

Glasur:

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Puderzucker

Zubereitung

Früchte vorsichtig waschen, verlesen, putzen und gut abtropfen lassen. Ansonsten wird der Teig zu feucht. 200 Gramm der Erdbeeren mit Puderzucker pürieren. Schokolade raspeln oder fein hacken. Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Springform fetten.

Eier mit Zucker schaumig rühren. Butter zugeben. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig sieben. Den Teig halbieren.

Erdbeeren-Püree, die Hälfte der restliche Erdbeeren (ca. 50 g) und Zitronensaft unter die eine Hälfte des Teigs rühren. Unter die andere Hälfte die Schokolade und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren.

Als erstes den Likör-Schokoladen-Teig in die Form füllen. Beerenteig darauf verteilen.

Den Kuchen mit einer Gabel marmorieren. Den Kuchen ca. 60 Minuten im Ofen bei 175 Grad backen.

Aus VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker einen dickflüssigen Guss rühren und den Kuchen damit bestreichen und mit den restlichen Erdbeeren sowie den Heidelbeeren und Himbeeren verzieren.

Leser-Tipp

Das ist ein Anfänger-Kuchen , der leicht gelingt, bitte Stäbchenprobe machen. Der Teig ist sehr feucht, lieber noch 10 Min. im ausgeschalteten Backofen nachgehen lassen.



[Link zum Rezept: Sommerlicher Verpoorten-Erdbeer-Kuchen mit weißer Schokolade](#)

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