

Baumkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Butter
1 EI Zucker mit echter Vanille, alternativ 1 Pkg Vanillezucker
250 g Zucker
6 Eigelbe
6 Eiweiß
150 g Mehl
100 g Speisestärke
3 TI Backpulver
100 g Marzipan
1 EI Amaretto oder Bittermandelaroma
Vollmilchkuvertüre



Zubereitung

Zunächst 150 g Butter, den Zucker, das Eigelb, den Vanillezucker sehr schaumig rühren.

Die übrigen 100 g Butter mit dem Marzipan und dem Amaretto leicht erwärmen und verrühren, aber nicht kochen! Dann VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. Nun alles zur Eimasse hinzugeben und gut unterrühren. Nicht Mixen. Nach und nach mit einem Löffel Mehl, Speisestärke und Backpulver unterrühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und dann unterheben.

Den Backofen auf die 1. Stufe mit Grillfunktion stellen und vorheizen (ca 200 Grad). Eine Springform mit Backpapier auslegen und ca. 3-4 EL Teig darauf verstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene ca. 3 Minuten goldbraun grillen. Dann wieder ca. 3 EL Teig darauf streichen und wieder ca. 4 Minuten grillen. Dann die nächste Schicht drauf streichen. Immer so weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die Grillfunktion ist wichtig, da bei Umluft die Linien ungerade werden, da der Kuchen etwas aufgeht! Der Kuchen muss immer beobachtet werden, damit er nicht zu dunkel wird. Die einzelnen Schichten müssen goldbraun sein.

Leser-Tipp

Man kann Verpoorten auch unter den Eischnee heben.

[Link zum Rezept: Baumkuchen 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 - eieiei.verpoorten.de