

Walnuss-Aprikosen-Nougat Dessert mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für den Teig :

500 g Mehl
250 g weiche Butter
2 EL Zucker
1/2 Pkg Backpulver
2 Eier
5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Nussmischung :

100 g Zucker
200 g geriebene Walnüsse

Für die Füllung :

100 g Aprikosenmarmelade
1 TL gemahlene Vanille
1 Msp gemahlener Ingwer
1 Msp Kardamom

Für die Schokoladenglasur :

150 g Vollmilchkuvertüre
50 g Nougat
1/2 TL Spekulatiusgewürz

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech (ca. 28 x 40 cm) mit Backpapier auslegen.

Mehl, Zucker, Backpulver, Eier, Butter und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einem lockeren Teig verkneten. Dieser muss im Anschluss eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen, danach wird er in drei Teile zerteilt und jedes Stück auf die Größe des Backbleches ausgerollt.

Dann wird die Nussmischung und die Marmeladenfüllung zubereitet.

Für die Nussmischung mischt man lediglich die gemahlene Walnüsse mit dem Zucker und halbiert die Mischung. In die Aprikosenmarmelade wird zur Verfeinerung noch Vanille, Kardamom und Ingwer eingerührt.

Nun wird die erste Teigschicht im Backblech ausgelegt.

Darüber pinselt man einen Teil der Aprikosenmarmelade und streut anschließend eine Hälfte der Nussmischung darüber. Danach wird die zweite Teigschicht darüber gelegt, nun kommt erneut erst die Marmelade und danach die Nussmischung darüber.



[Link zum Rezept: Walnuss-Aprikosen-Nougat Dessert mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Walnuss-Aprikosen-Nougat Dessert mit Verpoorten Original Eierlikör

Zum Abschluss wird die dritte Teigschicht darüber gesetzt.
Der Blechkuchen wird nun bei 180°C ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene gebacken.

Nach dem Backen auskühlen lassen und mit einer Mischung aus temperierter Kuvertüre, in die Nougat und
Spekulatiusgewürz eingerührt wurde, überziehen.

Leser-Tipp

In kleine Stücke geschnitten lässt sich der Kuchen sehr gut aus der Hand essen und kann auf Partys bereitgestellt werden.
Und noch ein kleiner Tipp : am allerbesten schmeckt er, wenn er Zeit hatte, einen ganzen Tag lang durchzuziehen.

[Link zum Rezept: Walnuss-Aprikosen-Nougat Dessert 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