

# Marzipan-Mandel Kuchen mit Eierlikör und Weißer Schokolade

## Zutaten

250 g Butter  
160 g Zucker  
150 g Marzipan  
6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
5 Eier  
100 g Mehl  
160 g Speisestärke  
100 g gemahlene Mandeln  
1 TL Backpulver

300 g Weiße Schokolade  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eine Silikonkastenform mit kaltem Wasser ausspülen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Marzipan klein zupfen und lange mit unterrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben. Die Eier einzeln dazu geben und wieder lange schlagen, so wird es fluffiger. Mehl und Stärke sieben und zusammen mit Mandeln und Backpulver unter die Masse rühren. Den Teig in die Form füllen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Form ausspülen und gut trocknen lassen.

Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Alles schnell verrühren, sonst gerinnt die Schokolade. In die Form füllen und den fertigen Kuchen wieder hineindrücken. Im Kühlschrank vollständig aushärten lassen. Aus der Silikonform lösen und fertig ist der saftige Kuchen.

## Leser-Tipp

Ca. 10 min. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen. Dann knackt die Schokolade noch schön und man merkt, wie saftig der Kuchen darunter ist.

[Link zum Rezept: Marzipan-Mandel Kuchen mit Eierlikör und Weißer Schokolade](#)

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)