

Eierlikör-Buttermilch-Kuchen

Zutaten

- 4 Tassen Mehl
- 1 1/2 Tassen Zucker
- 1 1/2 Pkg Vanillezucker
- 1 1/2 Pkg Backpulver
- 3 Eier
- 2 Tassen Buttermilch
- 1 Tasse VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für den Belag:

- 2 Tassen Kokosraspel
- 1 Tassen Zucker
- 2 Pkg Vanillezucker

Außerdem:

- 1 bis 1 1/2 Becher Sahne

Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver, Eier, Buttermilch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und als Belag die gemischten Kokosflocken, Zucker und Vanillezucker darauf verteilen.

Bei 200 Grad ca. 20 min. backen.

Sofort nach dem Backen die Sahne über den heißen Kuchen gießen. Sie macht den Kuchen herrlich saftig.

Wer es sehr "Eierlikörig" mag, mischt die Sahne vorher mit einem Schuß VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Habe ich für diesen Kuchen ausprobiert und fand es sehr lecker!

Leser-Tipp

Oder statt Kokosraspeln die Menge mal mit Mandelblättchen oder Nüssen variieren . In Butter angeröstete Mandelsplitter geben einen tollen Geschmack und eine ungewöhnliche, aber auch leckere Variante ist, gebrannte Mandeln im Mörser zu zerkleinern und auf den Teig zu geben statt der Kokos/Zuckermischung.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Buttermilch-Kuchen](#)