

# Honignußboden mit Stachelbeeren und Eierlikör Spiegel

## Zutaten

Für den Boden:

150 g Zucker

4 Eier

200 g gemahlene Haselnüsse

3 EL Mehl

2 TL Backpulver

Für den Belag:

3 Becher Schlagsahne (je 200 ml)

1 Glas Stachelbeeren

1 Pkg Tortenguß

2 EL Zucker

etwas Raspelschokolade

und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Die Eier und den Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer schaumig schlagen. Die gemahlene Haselnüsse, das Mehl und das Backpulver dazu geben und alles zusammen zu einem Teig verrühren. Anschließend den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Die Stachelbeeren abgießen, den Fruchtsaft auffangen und für den Tortenguss aufbewahren. Den erkalteten Boden mit den Stachelbeeren belegen. 1/4 Liter des Fruchtsafts mit 2 Esslöffeln Zucker und dem Tortenguß verrühren und zum Kochen bringen. Anschließend über die Stachelbeeren geben.

Die Sahne mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör abschmecken und steif schlagen, dann über die Stachelbeeren geben. Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einen Spiegel auf den Kuchen geben und mit Raspelschokolade verzieren.

## Leser-Tipp

Ich habe den Kuchen für den Geburtstag meiner Töchter gebacken und daher keinen Eierlikörspiegel auf die Torte gemacht: :)

[Link zum Rezept: Honignußboden mit Stachelbeeren und Eierlikör Spiegel](#)

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)