

Oma's Baumkuchen trifft Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Ein Kuchen ergibt 16 Stücke also für ca 8-16 Portionen

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 6 Eier
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 150 g Weizenmehl
- 100 g Speisestärke
- 200 g Kuvertüre



Zubereitung

Den Ofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen.

4 der 6 Eier trennen und das Eiweiß beiseite stellen.
Butter und Zucker schaumig schlagen. Die 2 restlichen ungetrennten Eier und die 4 Eigelbe dazu geben und ca 5 Min. aufschlagen. Anschließend 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu. Mehl und Speisestärke mischen und durch ein Sieb der Teigmasse hinzugeben. Nun die 4 Eiweiße steif schlagen und unter die Teigmasse geben. Wenn alles ein Teig ergeben hat, 2 EL in eine runde 26 cm Form geben und verteilen. Bei 250°C für 2,5 Min. auf der Grillfunktion backen. Nach 2,5 Min. wieder 2 EL Teig auf die Schicht geben und verteilen. Erneut 2,5 Min. backen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Den fertigen Kuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Nach dem Abkühlen den Kuchen leicht mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bepinseln. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und über den Kuchen geben. Fertig ist ein himmlisch gutschmeckender Baumkuchen.

Leser-Tipp

Der Kuchen schmeckt am besten, wenn man ihn 2-3 Tage stehen lässt. Er lässt sich auch super einfrieren.

[Link zum Rezept: Oma's Baumkuchen trifft 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