

Ricotta Frühlingskuchen mit Eierlikör

Zutaten

200 g weiche Butter
200 g Zucker
3 Eier
Mark einer Vanilleschote
200 g Mehl
1 TL Backpulver
4 EL Mohn
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Ricotta

200 g weiße Kuvertüre
Ein paar frische Himbeeren
1 EL gehobelte Haselnüsse

Zubereitung

Zucker und weiche Butter schaumig schlagen und nach und nach die Eier hinzugeben. Das Mark der Vanilleschote, Mehl, eine Prise Salz, Backpulver und Mohn hinzugeben und gut verrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie den Ricotta unterrühren.

Eine Kastenform vorbereiten und mit etwas Butter ausfetten. Den Teig in die Kastenform füllen und für ca. 55 Minuten in den auf 170°C vorgeheizten Ofen geben.

Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und währenddessen die weiße Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. 50 g der weißen Kuvertüre grob hacken und für die Dekoration wegstellen.

Den Kuchen mit der Kuvertüre bestreichen und mit den Himbeeren, den Haselnüssen und der klein geschnittenen Kuvertüre dekorieren.



[Link zum Rezept: Ricotta Frühlingskuchen mit 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