

Frühlingshafter Stachelbeerkuchen mit Eierlikör

Zutaten

Für den Teig:

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier (M)

375 g Mehl

1/2 Pkg Backpulver

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Zitrone, Saft davon

Fett für die Form

500 g Stachelbeeren (frisch, TK oder abgegossen eingemacht)

Für den Guss:

2 Eier

200 g Marzipanrohmasse, in Stücke geschnitten

200 ml Sahne

200 g Mandelstifte

1 Pkg Vanillepudding-Creme

Zubereitung

Teig:

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen.

In eine gefettete, tiefe Springform streichen. Die Beeren darauf verteilen

Guss:

Marzipan und Eier cremig rühren. Restliche Zutaten unterrühren.

Über die Stachelbeeren streichen.

Ofen auf 175°C vorheizen und ca. 50 Minuten backen.

Leser-Tipp

Geht auch auf dem Blech, dann ggf. etwas kürzer backen.



[Link zum Rezept: Frühlingshafter Stachelbeerkuchen 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