

# Eierlikörkuchen "Kranzkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör"

## Zutaten

600 g Mehl  
400 g Zucker  
5 Eier  
400 g weiche Butter  
5 gestrichene TL Backpulver  
1/2 -1 TL Natron  
1 gute Prise Salz  
600 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Eierlikörglasur:

2 Pkg Puderzucker  
7 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Vermischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker, am besten nimmt man dazu ein Handrührgerät, dieses kurz langsam einstellen und dann auf höchster Stufe ca. 1-2 Min. rühren, danach gibt man die Eier nach und nach hinzu und schlägt alles nochmals luftig auf.

In einer weiteren Schüssel, bitte das Mehl, das Natron und das Backpulver vermischen, das Salz hinzugeben, nun zu der Zucker-Ei-Masse geben und langsam unter Rühren die 600 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben.

Den Teig in eine vorgefettete Form geben, wir machen immer einen großen Kranz, der sich dank seiner Saftigkeit durch den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auch sehr gut als Basis für einen Frankfurter Kranz eignet.

Der Backofen sollte ca. 175 Grad haben und vorgeheizt sein. Den Kranzkuchen ca. 45-55 Min. backen, es kommt hierbei auf die Backform und den Backofen an.

Wer möchte, kann auch eine Eierlikörglasur machen, diese aus den Puderzucker Päckchen und den 7 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör anrühren und über den ausgekühlten Kuchen geben.

## Leser-Tipp

Wer möchte, kann auch die Butter gegen Öl austauschen, dann bleibt er länger saftig, aber schmeckt halt nicht so "butterig" :)  
Wenn man sich wegen der Backzeit nicht sicher ist, einfach einen Zahnstocher in die Mitte stechen und rausziehen. Wenn kein Teig mehr dran kleben bleibt, ist er fertig. Wie bereits erwähnt, lässt sich dieser Kranz wunderbar als Frankfurter Kranz Basis nehmen

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen "Kranzkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör"](#)

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)