

Schoko-Eierlikör-Kirsch-Käsekuchen mit Verpoorten Original

Zutaten

Teig:

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 200 g Butter oder Sanella
- 125 g Zucker
- 75 g Kakao
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Pkg Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Quarkcreme:

- 500 g Magerquark oder Schichtkäse
- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pkg Vanillepuddingpulver
- 3 Eier
- 1/2 TL gemahlene Vanille
- 100 g Vollmilchschokolade
- 50 g Zartbitterschokolade (plus etwas für die Deko)

Sonstige Zutaten:

- 1 großes Glas Kirschen
- 2 Becher Sahne
- 2 Pkg Sahnesteif
- 2 Pkg Vanillezucker
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Zubereitung des Teigs:

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und anschließend die restlichen Zutaten dazu mischen und zu einem glatten Teig verrühren.

Zubereitung – Schoko Eierlikör Kirsch Käsekuchen:

Die Schokolade gemeinsam mit der Butter im Wasserbad schmelzen.

Quark, Zucker, Butter, Eier und Vanille sowie Vanillepuddingpulver in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die geschmolzene Schokoladen-Butter Mischung dazu geben und nochmals kurz rühren. Anschließend die Quarkmasse auf den Kuchen geben.



[Link zum Rezept: Schoko-Eierlikör-Kirsch-Käsekuchen mit Verpoorten Original](#)

Schoko-Eierlikör-Kirsch-Käsekuchen mit Verpoorten Original

Nun im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze 180 Grad für ca. 75 Minuten backen. Den Kuchen anschließend auskühlen lassen.

Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Nun 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzu geben und dann die Eierlikörsahne auf den Kuchen geben.

Mit Kirschen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie Schokostreuseln dekorieren.

[Link zum Rezept: Schoko-Eierlikör-Kirsch-Käsekuchen mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de