

# Klassischer Eierlikörkuchen

## Zutaten

150 g Butter  
200 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
5 Eier  
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
300 g Mehl  
1 Pkg Backpulver  
2 EL Backkakao  
Etwas Puderzucker zum Bestreuen



## Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben weiter schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Zwei Drittel des Teiges in die gefettete Form geben. Letztes Drittel mit Kakao und vielleicht mit etwas Milch verrühren und auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel unterheben damit eine Marmorierung entsteht.

Ca. 1 Std. bei 180 Grad backen.

Wenn er vollständig abgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Klassischer Eierlikörkuchen](#)

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