

Quark-Eierlikör-Frühlingskuchen

Zutaten

Zutaten für 6-10 Portionen:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Butter

170 g Zucker

2 Eier

150 g Quark/Magerquark

1 TL Vanillezucker

1 TL Backpulver

150 g Mehl

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 ml Schlagsahne

1 Pkg Sahnefest

Obst, Zitronenmelisse und/oder Minzeblätter für die Dekoration

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten

Zubereitung

Für den Teig schlagen Sie zunächst die weiche Butter mit dem Zucker. Geben Sie nacheinander 2 Eier, Quark und 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu. Verrühren Sie die Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse und fügen Sie anschließend Vanillezucker und Mehl hinzu. Vermischen Sie den Teig vorsichtig mit einem Silikonschaber. Fetten Sie die Backform und verteilen Sie den Teig gleichmäßig darin. Bei 160 Grad (Umluft oder Ober-/Unterhitze) ca. 1 Stunde backen. Lassen Sie den Kuchen abkühlen sobald er fertig ist.

Für die Dekoration schlagen Sie die Schlagsahne mit 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 1 Packung Sahnefest fest und bedecken Sie den Kuchen damit nach Belieben ganz oder nur oben.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Dekorieren Sie den Kuchen nach Lust und Laune mit Obst, Zitronenmelisse und/oder Minze. Geschmacklich passt Heidelbeere am besten!



[Link zum Rezept: Quark-Eierlikör-Frühlingskuchen](#)

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