

Mandelkuchen mit Eierlikör vom Blech - Becherkuchen

Zutaten

Teig:

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Zucker
- 4 Eier
- 2 Becher Mehl
- 1 Pkg Backpulver

Belag:

- 250 g Butter
- 1 Becher Zucker
- ½ Becher Milch
- 3 Becher Mandelblättchen
- 1 Becher VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Die Einheit "Becher" bezieht sich auf den genutzten Sahnebecher (= 250 ml).

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Nun den Teig zubereiten. Dafür die Sahne kurz aufschlagen, dann den Zucker sowie die Eier hinzufügen und alles gut verrühren, bis der Zucker sich gelöst hat.

Zum Schluss das Mehl und das Backpulver zu der Masse geben und alles gut durchschlagen. Die Masse auf ein Backblech geben und 15 Minuten backen, bis der Boden goldfarben ist.

In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten: Die Butter mit dem Zucker und der Milch in einem Topf kurz aufkochen. Die Mandelblättchen hinzufügen und unterrühren. Den Topf zur Seite stellen.

Sobald der Teig fertig gebacken ist, zunächst den Becher VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf dem Teig verstreichen. Dann die vorbereitete Mandelmasse auf dem VERPOORTEN-Eierlikörbett gleichmäßig verteilen.

Den Kuchen nun erneut für 15 Minuten bei 200 Grad backen.

Leser-Tipp

Der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zieht während des erneuten Backens schön in den vorher gebackenen Teig ein ... wunderbar lecker und raffiniert. Der Kuchen erinnert mich übrigens an die Becherkuchen meiner Jugendzeit in den Achtzigern. Meine Mutter hat diese immer zubereitet, wenn es schnell gehen sollte. Ich weiß noch sehr gut, dass jeder, der ihren Kuchen probierte, begeistert war und sofort das Rezept wollte.

Nun hoffe ich, dass auch Sie von meiner Becherkuchenvariante mit Eierlikör begeistert sind. Viel Spaß beim Ausprobieren und Kosten.

[Link zum Rezept: Mandelkuchen mit Eierlikör vom Blech - Becherkuchen](#)

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