

Saftiger Streuselkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

12 Portionen / 1 runde Form

Für den Boden:

160 g Mehl

65 g Zucker

65 g Butter

1 Msp Backpulver

1 Ei

Füllung:

1 Pkg Vanillepuddingpulver

400 ml Milch

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 EL Zucker

Streusel:

100 g Mehl

60 g weiche Butter

50 g Zucker



Zubereitung

Für den Boden alle Zutaten miteinander zu einen Mürbeteig verrühren und in eine gefettete Springform geben. Mit etwas Teig einen kleinen Rand hochziehen.

Dann den Pudding nach Packungsanleitung kochen (statt mit 500 ml Milch nur mit den 400 ml Milch), dann leicht abkühlen lassen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und auf den Boden (in die Form) geben.

Danach die Zutaten für die Streusel vermischen, die Streusel formen und diese auf den Eierlikör-Pudding geben. Den Kuchen bei Umluft bei 170° C - ca. 50-60 Min. backen (je nach Backofen).

Leser-Tipp

Genießen sie den Kuchen noch warm, er wird auf der Zunge zergehen. Der Kuchen geht leicht und schnell.

[Link zum Rezept: Saftiger Streuselkuchen 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 - eieiei.verpoorten.de