

Omas Eierlikörkuchen

Zutaten

Zutaten für den 1. Teig (Blätterteig):

- 125 g Butter
- 1/2 EL Zucker
- 2 EL saure Sahne
- 1/2 Eigelb
- etwas Rum
- Mehl, soviel der Teig annimmt

Zutaten für den 2. Teig:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 100 g Kakao
- 2 EL Mehl
- 1 Pkg Backpulver

Zutaten für die VERPOORTEN-Eierlikörcreme:

- 150 g Hartfett
- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 2 Eier
- ca. 4 Schnapsgläser VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Zubereitung des Blätterteigs (1. Teig):

1. Die weiche Butter mit Zucker, saurer Sahne, Eigelb und Rum gut verrühren.
2. Anschließend soviel Mehl darunterkneten, wie es der Teig annimmt und er griffig ist zum Ausrollen.
3. Diesen Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen.

Zubereitung des 2. Teigs:

1. Zucker, Eier, Kakao, Mehl und Backpulver zur weichen Butter geben und gut verrühren.
2. Diese Teigmasse auf den Blätterteig streichen und bei 180°C Umluft ca. 30 Min. backen.
3. Kuchen erkalten lassen.

Zubereitung der VERPOORTEN-Eierlikörcreme:

1. Hartfett zerlaufen lassen und anschließend etwas abkühlen lassen.
2. In separater Schüssel die weiche Butter mit Staubzucker, Eiern und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut verrühren.
3. Das etwas erkaltete Hartfett unter die Eierlikörmasse rühren.
4. Wenn die Eierlikörcreme fest wird, auf den Kuchen streichen und zuletzt (mit bspw. einem gezackten Teigschaber) Muster streichen.

[Link zum Rezept: Omas 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

Omas Eierlikörkuchen

Leser-Tipp

Dieses Rezept für den leckeren Eierlikörkuchen habe ich von meiner Oma. Früher stellten sie den Blätterteig selbst her, heutzutage könnte man auch fertigen, frischen Blätterteig zum Ausrollen (ca. 275 g Packung) verwenden. Ich serviere den Kuchen in ca. 4 x 5 cm großen Stücken.

[Link zum Rezept: Omas 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