

# Bretonisch inspirierter Eierlikörkuchen

## Zutaten

4 Eier  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 EL Öl  
800 ml Milch  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
250 g Mehl  
Ca. 300 g Rosinen (alternativ auch getrocknete Pflaumen in Stücke geschnitten)  
Puderzucker zum Bestäuben



## Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.  
Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Salz, das Öl, die Milch sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen und alles verrühren. Am Ende das Mehl untermischen. Der Teig ist sehr flüssig, dies ist gewollt.

Eine Tarteform oder die Fettpfanne des Backofens ausfetten und die Rosinen (oder die in Stücke geschnittenen, getrockneten Pflaumen) auf dem Boden der Form verteilen.

Den Teig noch einmal kurz aufschlagen und auf den Rosinen verteilen.

Nun den Kuchen für ca. 35 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Leser-Tipp

Dieser Kuchen ist schnell zubereitet und superlecker für die Kaffeetafel. Das Rezept hat französischen Ursprung, wobei dort klassischerweise getrocknete Pflaumen als Obst genutzt werden. Da wir aber Rosinen und den Pfiff mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bevorzugen, haben wir das Rezept etwas abgewandelt. Der Kuchen ist somit seit Jahren ein gern gesehener Gast bei jedem Kaffeeklatsch.

[Link zum Rezept: Bretonisch inspirierter Eierlikörkuchen](#)

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