

Nuss-Eierlikör-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

300 g Mehl
200 g Haselnüsse gemahlen
200 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Sahne
1 Pkg Sahnesteif
2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

14 Schokotaler mit gemischten Nüssen (gekauft oder selbst gemacht)



Zubereitung

Die Eier mit Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Anschließend die Haselnüsse und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Den Teig in eine 26 cm Springform füllen und bei 180°C ca. 45 Min. backen. Den Kuchen abkühlen lassen, Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte mit Sahne und Schokotalern garnieren.

[Link zum Rezept: Nuss-Eierlikör-Torte 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