

Erdbeerkuchen "Erdbeertraum" mit Eierlikör

Zutaten

Boden:

3 Eier

6 EL Zucker

6 EL Mehl

2 EL Pflanzenöl

Füllung/ Dekoration:

500 g Erdbeeren

2 Pkg Vanillepudding

1/2 l Milch

6 EL Zucker

100 g Puderzucker

125 g Butter

100 g weiße Schokolade

6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Mixer mehrere Minuten sehr gut verrühren, bis die Masse schön luftig ist. Das Öl dazugeben und dann das Mehl mit einem Holzlöffel einrühren. Eine Backform mit einem Durchmesser von 16 cm einfetten, den Teig einfüllen und bei 175 Grad 30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen. Wenn der Boden kalt ist, dann 2 Mal quer durchschneiden, so dass 3 gleiche Böden entstehen.

6 EL Milch nehmen und mit dem Puddingpulver verrühren. Restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Etwas Milch zur Puddingmischung geben und gut verrühren. Anschließend die Mischung in die heiße Milch rühren und 2 Minuten unter Rühren kochen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Zutaten zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die abgekühlte Puddingmasse mixen.

Den 1. Boden mit 1/3 der Puddingcreme bestreichen und mit ganzen, geputzten Erdbeeren belegen. Das Ganze mit den beiden übrigen Böden, der Creme und den Erdbeeren wiederholen. Die Erdbeeren bilden den Abschluss. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestreuen.

Fertig ist der Erdbeer-Eierlikör-Traum.

[Link zum Rezept: Erdbeerkuchen "Erdbeertraum" mit 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