

# Erdbeerkuchen mit Verpoorten Original Eierlikörcreme

## Zutaten

Für den Boden:

2 Eier

125 g Zucker

1 TL Vanillezucker

125 g Mehl

125 g flüssige Butter

1 TL Backpulver

Butter und Backpapier für die Form



Für den Belag:

500 ml Milch

2 EL Zucker

1 Pkg Vanille-Puddingpulver

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

500 g Erdbeeren, frisch

1 Pkg roter Tortenguss

2 EL Zucker für den Guss

eine Handvoll Pistazien, klein gehackt

## Zubereitung

Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Den Pudding nach Packungsvorschrift zubereiten und etwas abkühlen lassen. Nun VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Für den Boden die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Butter flüssig unterrühren. Danach Mehl und Backpulver mischen und unterheben bzw. verrühren. Eine Tortenbodenform mit Fett ausstreichen und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig hinein geben und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 200°C auf mittlerer Schiene backen. Boden auf einem Rost auskühlen lassen.

Den Pudding auf dem Boden verteilen. Die Erdbeeren auf dem Pudding verteilen. Nun den Tortenguss nach Packungsvorschrift kochen und auf den Erdbeeren verteilen. Abkühlen lassen. Zum Schluß die gehackten Pistazien oben drauf streuen.  
Guten Appetit!

[Link zum Rezept: Erdbeerkuchen mit Verpoorten Original Eierlikörcreme](#)

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