

Feiner Birnen-Mandel-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör



Zutaten

für den Teig:

60 g Zucker

125 g Butter

1 Ei

250 g Mehl

1 TL Backpulver

für die Birnenfüllung:

ca. 7 mittelgroße, nicht zu harte Birnen (z. B. Abate)

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g gemahlene Mandeln

1 EL Stärkemehl

für den Belag:

125 g Butter

100 g Zucker

100 ml Milch

150 g Mandelblättchen

für die Deko:

ca. 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen).

Zunächst den Teig zubereiten. Dafür den Zucker mit der Butter aufschlagen, das Ei hinzufügen und am Schluss das Mehl und das Backpulver gut unterrühren. Den Teig in eine Springform füllen, der Rand sollte ca. 5 cm hoch sein.

Nun die Birnenfüllung zubereiten. Dafür die Birnen schälen, entkernen und in ca. zentimetergroße Würfel schneiden. In einer Schüssel mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den gemahlenden Mandeln und dem Stärkemehl vermengen.

Nun in die Springform auf den vorbereiteten Teig geben.

Schließlich den Mandelbelag zubereiten:

Die Butter mit dem Zucker und der Milch in einem Topf kurz aufkochen. Die Mandelblättchen hinzufügen und unterrühren. Kurz aufkochen lassen. Diesen Mandelbelag nun auf die Birnenfüllung geben und gleichmäßig verteilen.

Ca. 45 Minuten backen.

Beim Servieren kann auf Wunsch noch etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusätzlich auf dem Kuchen verteilt werden.

[Link zum Rezept: Feiner Birnen-Mandel-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Feiner Birnen-Mandel-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Leser-Tipp

Der Kuchen kann je nach Jahreszeit und Geschmack auch mit Äpfeln oder Pflaumen zubereitet werden.

[Link zum Rezept: Feiner Birnen-Mandel-Kuchen 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