

# Winterlicher Zimtkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

(für eine Springform 28 cm Durchmesser. Ergibt ca. 12 bis 16 Stücke):

Boden:

75 g Zucker

125 g Butter

250 g Mehl

Belag:

1 TL Zimt

200 g gemahlene Mandeln

4 geriebene Zwiebäcke

1 TL Backpulver

3 Eier

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 ml Sahne

150 g Zucker

1 Prise Salz



## Zubereitung

Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder leicht fetten. Für den Boden Zucker, Butter und Mehl schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Boden in die Springform kneten. Für den Belag die Zwiebäcke reiben. Anschließend alle trockenen Zutaten (Zimt, Mehl, Backpulver, Mandeln, Zucker und Salz) gründlich miteinander verrühren. Die Eier aufschlagen, verquirlen und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Danach die Flüssigkeit mit der trockenen Mischung verrühren und alles auf dem Boden verteilen.

Den Zimtkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 45 bis 50 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen, aus der Form lösen und vor dem Servieren mit Puderzucker verzieren.

## Leser-Tipp

Zugeben, es handelt sich hier um einen eher schlichten Kuchen. Allerdings ist er sehr lecker, saftig und durch die Mandeln und das feine Zimtaroma unglaublich weihnachtlich! Das alles macht seine Schlichtheit mehr als wett :-)

[Link zum Rezept: Winterlicher Zimtkuchen 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)