

Erdbeer-Maulwurfkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Kuchenteig:

100 g Butter
120 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
2 Eier
150 g Mehl
30 g Kakao
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
75 ml Milch

für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsahne:

200 ml Sahne
1 Blatt Gelatine
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Erdbeer-Quarkcreme:

500 g Speisequark
125 g Frischkäse
2 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Sahnesteif
200 ml Sahne
60 g Schokoraspel
500 g Erdbeeren

Backform: 26er Springform

Zubereitung

1. Ofen auf 170°C vorheizen. Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nacheinander dazu geben und unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver sowie Salz vermengen und gemeinsam mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse rühren. In eine gefettete Springform geben und 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Quarkcreme Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steifschlagen. Quark und Frischkäse hinzugeben. Glattrühren. Schokoraspel unterheben.
3. Für die Eierlikörsahne Gelatine einweichen. Sahne steifschlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ganz leicht erwärmen und Gelatine hierin auflösen. Unter die Sahne heben und kurz zur Seite stellen.
4. Kuchenboden mit einem Löffel 1 cm tief aushöhlen. Hierbei einen Rand von 2 cm lassen. Die Krümel in eine Schüssel geben.



[Link zum Rezept: Erdbeer-Maulwurfkuchen 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

Erdbeer-Maulwurfkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

5. Eierlikörsahne in den ausgehöhlten Boden streichen. Erdbeeren waschen und mit der Spitze nach oben auf der Eierlikörsahne platzieren. Quarkcreme kuppelförmig auf dem Erdbeerkuchen verteilen. Zum Abschluss den Erdbeer-Maulwurfkuchen vollständig mit Kuchenstreuseln bedecken.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Maulwurfkuchen 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