

# Sommerliches Kuchendessert Buttermilch–Eierlikör-Kuchen

---

## Zutaten

Menge ausreichend für ein Backblech oder einen Backrahmen.

für 24 - 30 Kuchenstücke

Rührkuchen:

3 Eier  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 ml Buttermilch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
300 g Mehl  
½ Pkg Backpulver  
1 Bio Zitrone

Eierlikörcreme:

400 g Sahne  
500 g Magerquark  
350 ml Buttermilch  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
50 g Puderzucker  
2 Pkg Sofort Gelatine

Deko:

Kiwi  
Erdbeeren  
Heidelbeeren  
½ Dose Mandarinen

oder Früchte nach Wunsch

1 Pkg Tortenguss  
2 EL Zucker  
250 ml Wasser

## Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Rührteig Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Buttermilch vermengen und langsam unter die Eier rühren. Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Zitrone heiß abwaschen,

[Link zum Rezept: Sommerliches Kuchendessert Buttermilch–Eierlikör-Kuchen](#)

## Sommerliches Kuchendessert Buttermilch–Eierlikör-Kuchen

abtrocknen und Zitronenhaut mit einer scharfen Raspel abreiben. Anschließend Zitrone auspressen und Abrieb sowie Saft zum Teig geben. Alles in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, glatt streichen und im Ofen 25-35 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

3. Für die Creme Sahne steif schlagen. Quark, Buttermilch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker miteinander vermengen und dann die Gelatine unterschlagen. Die Sahne unter die Quarkcreme heben. Creme auf den abgekühlten Kuchenboden streichen. Die Früchte waschen/schälen und nach Wunsch auf dem Kuchen verteilen.

Um die Früchte haltbarer zu machen:

4. Den Tortenguss mit Wasser und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten und heiß über den Früchten verteilen. Wer den kompletten Kuchen damit eindecken möchte, verwendet die doppelte Menge.

Die Torte nun für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen. Wer möchte, kann vor dem Servieren die Torte mit ein paar frischen Blümchen dekorieren.

Ein leckerer Nachtisch der gut gekühlt am Besten schmeckt!

[Link zum Rezept: Sommerliches Kuchendessert Buttermilch–Eierlikör-Kuchen](#)