

Eierlikörkuchen-Beerenspieße mit zweierlei Dips

Zutaten

Eierlikörkuchen:

125 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
4 TL Backpulver
250 g Puderzucker
2 Pkg Vanillin-Zucker
250 ml Speiseöl
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
5 Eier

Schokoladendip:

50 g Zartbitterkuvertüre
250 g Sahne
2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Msp abgeriebene unbehandelte Orangenschale
1 Prise milde Chiliflocken

Schmand-Orangendip:

100 g Schmand
100 g Sahne
Mark einer Vanilleschote
50 g Puderzucker
50 ml Orangensaft

verschiedene Beeren

Minzblätter

Schaschlikspieße

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Puderzucker und Speisestärke mischen. In eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer schaumig schlagen. Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 60 Minuten backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen. In dicke Scheiben schneiden, daraus Würfel 3 x 3 cm schneiden.

Schokoladendip:

Die Sahne cremig aufschlagen und mit einem Teigschaber unter die warme, flüssige Kuvertüre heben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Orangenschale und 1 Prise Chiliflocken unter die Schokoladenmasse rühren und in Gläser füllen.

Schmand-Orangendip:

Sahne steif schlagen. Schmand mit Puderzucker und Vanillemark glatt rühren. Orangensaft unterrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Dip in Gläser füllen.



[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen-Beerenspieße mit zweierlei Dips](#)

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

Eierlikörkuchen-Beerenspieße mit zweierlei Dips

Die Kuchenwürfel im Wechsel mit Früchten und Minze auf Schaschlikspieße stecken. Mit Puderzucker bestäuben und mit den Dips servieren.

Leser-Tipp

Kann man gut schon am Morgen vorbereiten.

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen-Beerenspieße mit zweierlei Dips](#)

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