

Eierlikör Mohnkuchen mit Verpoorten Original

Zutaten

26er Springform

Für den Mohn-Biskuit:

6 Eier

165 g Zucker

40 g Speisestärke

1 Pck Vanillezucker

Prise Salz

120 g Mehl

150 g Mohn

1 1/2 TL Backpulver

40 g Butter

Für die Eierlikörcreme:

40 g Speisestärke

200 ml kalte Milch

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Mascarpone

1 Pck Vanillezucker

etwas Zitronenabrieb

100 g geschlagene Sahne

Für das Sahne-Topping:

350 g Sahne

3 EL Zucker

1 Pck Sahnesteif

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Mohnbiskuit Eier mit Zucker ca. 10 Minuten weiß-schaumig rühren. Speisestärke, Vanillezucker, Salz, Mehl, Mohn und Backpulver in einer anderen Schüssel vermengen und nach und nach unter die Eimasse heben. Geschmolzene, zimmerwarme Butter vorsichtig unterrühren und den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) streichen. (Tipp: Für noch einfacheres Lösen des fertigen Biskuits aus der Form, den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.) Kuchen 30 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die Eierlikörcreme Speisestärke und Milch in einem Topf verrühren. Unter ständigem, schnellem Rühren erhitzen, bis eine dicke Masse entsteht. Den Topf sofort vom Herd nehmen und zügig den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren, bis eine glatte Puddingmasse entsteht. Auskühlen lassen.



[Link zum Rezept: Eierlikör Mohnkuchen mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (9/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör Mohnkuchen mit Verpoorten Original

Mascarpone, Vanillezucker und Zitronenabrieb glatt rühren. Zuerst den Eierlikörpudding mit der Mascarpone vermengen und anschließend die geschlagene Sahne unterheben. In einer anderen Schüssel Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

Den ausgekühlten Mohnboden waagrecht in drei Böden teilen. Die Hälfte der Eierlikörcreme auf den ersten Boden streichen. Mit zweitem Boden belegen und diesen mit der restlichen Creme bestreichen. Den letzten Boden auflegen und hierauf die Sahne verteilen. Kuchen mit 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

[Link zum Rezept: Eierlikör Mohnkuchen mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (9/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de