

Eierlikörkuchen mit VERPOORTEN Amaretto-Apricot

Zutaten

5 Eier, L
2 Pkg Vanillezucker
250 g Puderzucker
250 ml VERPOORTEN Edition Amaretto-Apricot
250 ml Rapsöl
125 g Weizenmehl , Type 405
125 g Speisestärke
1 Pkg Backpulver
Butter zum Einfetten der Form und Semmelbrösel
100 g getrocknete Aprikosen, gewürfelt

Schokoguss und Garnierung:

30 g Schokolade, ca. 80% Kakao
30 g Schokolade, ca. 34% Kakao
20 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Zuerst gebt ihr die Eier, den Vanillezucker und den Puderzucker in die Schüssel eurer Küchenmaschine und schlagt alles für ca. 5 Minuten richtig auf.

Dann gebt unter Rühren die Verpoorten Edition Amaretto-Apricot und das Rapsöl langsam dazu.

Vermischt in einer anderen Schüssel das Mehl, die Stärke und das Backpulver gründlich, gebt es zu der Ei-Öl-Masse und rührt es unter.

Heizt nun euren Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor, fettet eure Guglform und streut sie mit Semmelbröseln aus, bevor ihr den Teig in die Form füllt. Das Ganze wandert dann für ca. 50-60 Minuten in den Ofen. Wie immer, solltet ihr aber schon vor Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen untersuchen, ob der Teig schon gar ist, denn jeder Ofen kann unterschiedlich arbeiten.

Lasst ihn danach für ca. 2-3 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen und dann nochmal in der Form auf einem Kuchengitter für ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann wird er auf das Kuchengitter gestürzt und er kann komplett auskühlen.

Schokoguss und Garnierung:

Schmelzt die Schokolade langsam in einem Topf, in einer Küchenmaschine mit Heizfunktion oder in der Mikrowelle. Gebt die Schokolade gleichmäßig über den Kuchen, so dass sie an allen Seiten etwas herunterläuft. Streut dann auf die noch flüssige Schokolade die gehobelten Mandeln.

Tipp von den Jungs:

Mit der Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja könnt ihr den Kuchen natürlich auch backen und euch ein wenig den Sommer zurückholen.



[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen mit VERPOORTEN Amaretto-Apricot](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (12/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de