

KiBa-Marmorkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

5 Eier
250 ml Rapsöl
200 g brauner Zucker
350 g Mehl
80 g Speisestärke
300 g Bananen
1 Pck. Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
2 EL Kakao
1 Prise Salz
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Kirschen
125 g Zartbitter-Kuchenglasur



Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen.

Kirschen entsteinen. Eier mit Zucker und Vanille schaumig rühren. Bananen zerdrücken und zusammen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Öl unter die Eimasse rühren. Mehl, Speisestärke, Salz und Backpulver vermischen und unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kasten Kuchenform geben. Den restlichen Teig mit 2 EL Kakao verrühren und 200 g Kirschen unterheben. Ebenfalls in die Kuchenform streichen und ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe). Nach 10 Minuten Backzeit den Kuchen einmal längs einschneiden.

Kuchen etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Ausgekühlten Kuchen mit Kuchenglasur überziehen und direkt mit restlichen Kirschen garnieren.

[Link zum Rezept: KiBa-Marmorkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (6/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de