

# Eierlikör-Nusskuchen-Tannenbäume

## Zutaten

### Eierlikör-Nusskuchen:

(in einer 24er Springform gebacken)

200 g Butter

5 Eier

180 g Zucker

50 g Speisestärke

100 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Rum

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g gemahlene Haselnüsse

100 g Schokoraspeln

Nach Belieben 1 TL Lebkuchengewürz

### Eierlikör-Frosting:

350 g Frischkäse

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 EL Puderzucker

Grüne Lebensmittelfarbe

### Außerdem zum Verzieren:

12 Zuckerstangen

Zuckerperlen

Zuckersterne

## Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zuerst Butter und Zucker schaumig schlagen, dann die Eier einzeln unterrühren. In einer zweiten Schüssel Speisestärke, Mehl, Backpulver, ggf. Lebkuchengewürz und Vanillezucker vermischen und langsam unter die Eiermasse heben. Anschließend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Rum und gemahlene Haselnüsse zu der Masse geben, kurz verrühren und Schokoraspeln unterheben. Eierlikör-Nusskuchen-Teig in eine 24er Springform geben und 50-60 Minuten backen (sollte der Kuchen beginnen, oben zu dunkel zu werden, einfach nach ca. 40 Minuten eine Lage Alufolie auf den Kuchen legen). Den noch warmen Kuchen vorsichtig am Rand von der Form lösen und kopfüber auf eine Lage Backpapier stürzen. Den Springform-Boden abnehmen und Kuchen vollständig auskühlen lassen.

2. Für das Eierlikör-Frosting Frischkäse und Puderzucker in einer Schüssel glatt verrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz mit einem Küchenspatel unterheben. Mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

3. Den ausgekühlten Eierlikör-Nusskuchen in zwölf Stücke schneiden und je eine Zuckerstange mittig in den äußeren Rand drücken. Auf jeden vorbereiteten Tannenbaum eine Schlangenlinie aus Eierlikör-Frosting spritzen und nach Belieben mit Zuckersternen und -streuseln dekorieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Nusskuchen-Tannenbäume](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (11/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Eierlikör-Nusskuchen-Tannenbäume

**TIPP:**

Wenn euch dieses Rezept gut gefallen hat, dann probiert doch mal folgendes: Eierlikörkuchen mit Nuss "Eierlikör-Nusskuchen"

[Link zum Rezept: Eierlikör-Nusskuchen-Tannenbäume](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (11/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)