

# 3-in-1 Eierlikörkuchen

## Zutaten

für den VERPOORTEN Original Kuchen  
(26x38cm Backform):  
225 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
6 zimmerwarme Eier  
375 g weiche Butter  
375 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
450 g Mehl  
2 TL Backpulver  
Fett für die Form

Für die Kuchen-Füllung:  
8 EL VERPOORTEN Edition Pfirsich-Maracuja  
8 EL VERPOORTEN Edition Amaretto-Apricot  
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für das Eierlikör-Frosting:  
340 g weiche Butter  
250 g Puderzucker  
500 g Frischkäse  
5-6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Deko:  
50 g Schokokekse  
8 Mini-Oreos oder andere Mini-Schokokekse  
50 g weiße Schokoraspel  
8 Himbeeren  
Minze  
Karamellsauce  
8 Amarettini

## Zubereitung

1. Eier verquirlen. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dabei nach und nach die verquirlten Eier dazugeben.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter die Ei-Butter-Masse rühren. Unter Rühren den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach und nach hinzugeben.
3. Eine Form mit Backpapier auslegen und am Rand einfetten. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 35 Min. backen. Kuchen vollständig auskühlen lassen.



[Link zum Rezept: 3-in-1 Eierlikörkuchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (12/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## 3-in-1 Eierlikörkuchen

4. Den Puderzucker sieben. Butter zusammen mit Puderzucker schaumig rühren. Anschließend den Frischkäse und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Schneebesen von Hand untermischen, sonst wird das Frosting zu flüssig. Zur Seite stellen.

5. Mit der Rückseite einer Spritztülle und in gleichmäßigen Abständen 20 runde Löcher in den Kuchen stechen. Wichtig: hierbei die Spritztülle nur bis zur Teigmitte in den Kuchen drücken, sodass immer noch ein Boden erhalten bleibt. Die ausgestochenen Teigkreise, die in der Spritztülle stecken bleiben, vorsichtig aus dieser lösen und zur Seite legen. Am Ende sollten fünf Reihen à vier Löchern entstanden sein, wenn der Kuchen waagrecht vor einem liegt.

6. Nun je einen EL VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja in die Teig-Aussparungen der beiden äußeren Reihen (Reihen 1 und 5), je einen EL VERPOORTEN Amaretto-Apricot in die Aussparungen der danebenliegenden Reihen (Reihen 2 und 4) und je einen EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Aussparungen der mittleren Reihe träufeln. Die Aussparungen nun wieder mit den ausgestochenen Teigkreisen verschließen.

7. Kuchen rundum mit dem Eierlikör-Frosting einstreichen. Verbliebenes Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und zur Seite legen. Waagrecht mit einem Holzspieß Linien durch das Frosting ziehen, sodass fünf gleichmäßige Streifen markiert sind – die Stellen mit den Füllungen sollten sich hier möglichst mittig von diesen Streifen befinden.

8. Zwei Blätter Küchenpapier mittig falten und vorsichtig Reihe 2 und 4 hiermit abdecken – somit kann sichergestellt werden, dass diese Reihen bei den nächsten Schritten sauber bleiben. Reihe 1 und 5 mit weißen Schokoraspeln bestreuen. Schokokekse fein zerbröseln und Reihe 3 hiermit vollständig bedecken. Küchenpapier vorsichtig entfernen und Reihe 2 und 4 im Zick-Zack mit Karamellsauce verzieren.

9. Nun mit dem restlichen Frosting kleine Tupfen ungefähr an die Positionen setzen, unter denen sich die Füllungen befinden. Die Reihen mit weißer Schokolade mit Himbeeren und Minze verzieren, die Reihen mit Karamellsauce mit Amarettini und die mittige Reihe mit Schokokeksen mit Mini-Oreos. Den Kuchen nun in 20 Stückchen schneiden und bis zum Servieren kaltstellen.

[Link zum Rezept: 3-in-1 Eierlikörkuchen](#)