

Halva-Walnuss-Eierlikörkuchen mit Verpoorten Original

Zutaten

für einen **Halva-Walnuss-Eierlikörkuchen mit Verpoorten Original**:

Für den Teig mit VERPOORTEN ORIGINAL:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

85 g Butter

100 g Zucker

2 Eier (M)

200 g Mehl

¼ TL Backpulver

¼ TL Küchennatron

1 Prise Salz

50 g saure Sahne

Für das Topping:

60 g Butter

120 g Walnüsse

1 TL Zimt

25 g brauner Zucker

170 g Halva (eine Süßwarenspezialität auf Sesambasis – bekommt man in türkischen Supermärkten und auch im gut sortierten Einzelhandel)

Außerdem:

Kastenform (25 x 12 cm)

Zubereitung

Ofen auf 160°C vorheizen. Kastenform (25 x 12 cm) gut fetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Für das Topping des Halva-Walnuss-Eierlikörkuchens mit VERPOORTEN ORIGINAL die Butter bei niedriger Hitze schmelzen und solange köcheln lassen, bis sie leicht braun wird und ein wenig nussig riecht. Butter in eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen. Walnüsse grob hacken und mit der Butter und dem Zimt vermischen. Die Hälfte der Walnüsse in eine zweite Schüssel geben und mit braunem Zucker vermengen.

Für den Teig des Halva-Walnuss-Eierlikörkuchens mit VERPOORTEN ORIGINAL die Butter und Zucker mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Eier und saure Sahne untermischen. Mehl, Backpulver, Küchennatron und Salz in einer separaten Schüssel vermengen. Abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Ei-Butter-Masse so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Die Hälfte des Eierlikör-Teiges mit VERPOORTEN ORIGINAL nun in die vorbereitete Kastenform geben und die ungezuckerten Walnüsse hierauf verteilen. Den Halva in grobe Stückchen zerbrechen (ca. 2 x 2 cm) und auf den Walnüssen verteilen. Mit restlichem Eierlikör-Teig mit VERPOORTEN ORIGINAL bedecken und die gezuckerten Walnüsse zum Abschluss auf dem Halva-Walnuss-Eierlikörkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL verteilen. Für 40 – 45 Minuten backen (Stäbchenprobe) und vollständig auskühlen lassen.



[Link zum Rezept: Halva-Walnuss-Eierlikörkuchen mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (8/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Halva-Walnuss-Eierlikörkuchen mit Verpoorten Original

[Link zum Rezept: Halva-Walnuss-Eierlikörkuchen mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (8/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de