

Klassischer VERPOORTEN-ORIGINAL-Kuchen

Zutaten

(für ca. 12 Stücke)

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 zimmerwarme Eier

250 g weiche Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

300 g Mehl

1 1/2 TL Backpulver

Fett für die Form



Zubereitung

1. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dabei nach und nach die Eier dazugeben.
2. Mehl und Backpulver mischen und mit einem Löffel unterrühren. Dann unter Rühren den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach und nach zugeben.
3. Eine Springform von 28 cm Ø mit Backpapier auslegen und am Rand einfetten. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft) ca.. 45 Min. backen.
4. Herausnehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Klassischer VERPOORTEN-ORIGINAL-Kuchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de