

Saftiger Baumkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Teig :

250 g Butter

200 g Zucker

150 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Pkg Vanillezucker

6 Eier

Bittermandelaroma

2 TL Spekulatiusgewürz

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg Backpulver

1 Prise Salz



Für die Füllung:

80 g Aprikosenmarmelade

200 g Marzipan

(etwas Puderzucker zum Ausrollen des Marzipan)

Für die Dekoration:

3 Eiswaffeln

400 g Zartbitterkuvertüre

goldene + silberne Zuckerperlen

Puderzucker

etwas rote Dekor-Kuvertüre

Quadratische Springform

Zubereitung

Eine Springform mit Backpapier auslegen und einfetten. Backofen auf 220 ° vorheizen

Die Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker und einige Tropfen Bittermandelaroma sehr schaumig aufschlagen. Die trockenen Zutaten werden miteinander vermischt und dann im Wechsel mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör portionsweise unter die Ei-Butter-Mischung gerührt.

Ca. 4 Esslöffel des Teiges in der Springform gleichmäßig verstreichen, den Backofen auf Grill-Funktion umstellen und den Teig auf unterster Schiene ca 3 Minuten goldbraun grillen. Dann die nächsten 4 Esslöffel des Teiges aufstreichen, erneut 3 Minuten grillen ... und so fortfahren bis der Teig aufgebraucht ist.

Den Kuchen nach der letzten Schicht auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit der Marmelade apricotieren. Den Marzipan quadratisch in Größe des Kuchen auf etwas Puderzucker ausrollen und den Kuchen mit dem Marzipan eindecken.

[Link zum Rezept: Saftiger Baumkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Saftiger Baumkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Eiswaffeln und den Kuchen damit überziehen und die Kuvertüre fest werden lassen.

Die Eiswaffeln auf dem Kuchen arrangieren (diese sollen Tannenbäume darstellen), etwas Puderzucker darüber sieben und mit einigen goldenen und silbernen Zuckerperlen dekorieren.

Wer möchte, kann noch aus roter oder gelber Dekor-Kuvertüre noch kleine Sterne auf ein Backpapier spritzen, auskühlen lassen und als Baumschmuck ebenfalls an den Eiswaffeln anbringen.

[Link zum Rezept: Saftiger Baumkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de