

Klassischer Verpoorten Original - Kuchen

Kategorien: Kuchen

Zutaten für: 12 Stück

150	ml	VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4		Zimmerwarme Eier
250	Gramm	Weiche Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
300	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
		Fett für die Form

Anleitung:

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dabei nach und nach die Eier dazugeben.

Mehl und Backpulver mischen und mit einem Löffel unterrühren. Dann unter Rühren den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach und nach zugeben.

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 Minuten backen lassen.

Herausnehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.