

Minz-Kuchen im Waffelbecher mit Verpoorten Original Eierlikör-Häubchen

Zutaten

Zutaten für 24 kleine Waffelbecher mit Schokolade

Für die Minz-Kuchen im Schokoladen-Waffelbecher:

100 g weiche Butter oder Margarine

90 g Zucker

2 Eier

125 g Mehl

½ gestr. TI Backpulver

Einige Tropfen Backaroma Pfefferminz

24 kleine Waffelbecher mit Schokolade

Für die Original Verpoorten Eierlikör-Häubchen:

3 El Verpoorten Original Eierlikör

50 g Frischkäse

50 g Butter

300 g Puderzucker

Für die Verpoorten Original Eierlikör-Herzen:

250 ml Verpoorten Original Eierlikör

15 g Sofort Gelatine

Für die Dekoration:

Marzipanrohmasse

Puderzucker

Rote Speisefarbe

Holzspießchen

Grüne Zuckerperlen

Grünen und gelben Zucker



Zubereitung

Für die Eierlikör-Herzen die Sofort Gelatine in den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren. Den Eierlikör in ein flaches Gefäß füllen und für mehrere Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Mit einem kleinen Plätzchen-Ausstecher Herzen ausstechen.

Die Waffelbecher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Weiche Butter (oder Margarine) mit Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach mit dem Handmixer unterrühren (jedes Ei etwa 1 Minute). Mehl mit Backpulver mischen. Die Mehlmischung zugeben. Einige Tropfen Backaroma Pfefferminze hinzugeben und alles auf mittlerer Stufe mit dem Handmixer verrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Waffelbecher zu 2/3 mit Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15- 20 Minuten bei 180°C (Elektrobackofen) backen. Abkühlen lassen.

[Link zum Rezept: Minz-Kuchen im Waffelbecher mit Verpoorten Original Eierlikör-Häubchen](#)

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

Minz-Kuchen im Waffelbecher mit Verpoorten Original Eierlikör-Häubchen

Marzipanrohmasse, Puderzucker und rote Speisefarbe vermengen. Kleine Herzen formen und auf Holzspießchen stecken. Sind die rotgefärbten Herzen aus Marzipan zu klebrig, diese auf einen Teller legen und für kurze Zeit in das Gefrierfach geben.

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Häubchen den Puderzucker fein sieben. Dann Frischkäse, Butter, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker gut verrühren. Die Masse für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit einem Spritzbeutel (gezackte Lochtülle) kleine Häubchen auf die Minz-Kuchen spritzen und mit grünen Zuckerperlen verzieren. Je ein Holzspießchen mit einem Marzipan-Herz in die Mitte eines Minz-Kuchens im Waffelbecker stecken.

Den Minz-Kuchen auf Tellern verteilen. Die Teller vorher mit gelbem und grünem Zucker bestreuen. Eierlikör-Hezen auf die Ecken der Teller legen.

Guten Appetit !

Leser-Tipp

Das Backaroma Pfefferminz kann im Internet bestellt werden.

[Link zum Rezept: Minz-Kuchen im Waffelbecher mit Verpoorten Original Eierlikör-Häubchen](#)