

getränkter Käsekuchen im Glas mit Eierlikör-Topping

Zutaten

für 4 Personen Eierlikör-Kuchen-Dessert

für die Käsekuchen-Mischung:

200 g Doppelrahmfrischkäse

2 Eier

50 ml Sahne

50 g Zucker

1 TI Vanilleextrakt

1 EL Speisestärke

1 Prise Salz

für das Eierlikör-Topping :

200 ml Sahne

100 g Schmand

½ TI Vanilleextrakt

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 EL Zucker

1 Pkg Sahnesteif

1 Prise Salz

geraspelte Schokolade zum dekorieren

Glasform: VERPOORTEN Longdrinkglas

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

für die Käsekuchen-Mischung :

Frischkäse und Zucker glatt rühren. Dann nacheinander die 2 Eier dazu geben, verrühren und anschließend die restlichen Zutaten (Sahne, Vanilleextrakt, Speisestärke und die Prise Salz) dazu geben und alles gut verrühren. Die Mischung in 4 dickwandige, hohe Gläser bis ca. 2/3 unter den Rand befüllen und ca 25 Minuten im Ofen backen, bis der obere Kuchenrand sich braun verfärbt.

Während des Backen das VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Topping vorbereiten. Dazu alle Zutaten, außer dem Sahnesteif, auf hoher Stufe verrühren bis die Sahne dicklich wird. Dann Sahnesteif dazu geben und alles nochmal kurz miteinander verrühren. Bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Die Käseküchlein im Glas kurz abkühlen lassen und anschließend noch lauwarm mit jeweils 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln. Der Likör zieht in den warmen Kuchen ein und der Geschmack des Eierlikörs bleibt so voll erhalten.

Danach dann die Topping-Mischung aus dem Kühlschrank in einen Spritzbeutel geben und in die Gläser mit dem Käsekuchen füllen.



[Link zum Rezept: getränkter Käsekuchen im Glas mit Eierlikör-Topping](#)

getränkter Käsekuchen im Glas mit Eierlikör-Topping

Abschließend noch nach Lust und Laune dekorieren. Geschmacklich passt dunkle, geraspelte Schokolade am besten :)
Das Eierlikör-Kuchen-Dessert kann dann noch frisch aus dem Glas gelöffelt werden.

[Link zum Rezept: getränkter Käsekuchen im Glas mit Eierlikör-Topping](#)

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