

Eierlikör-Tassen-Kuchen Kaffeekränzchen

Zutaten

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Eier
150 g Zucker
2 Pkg Vanillezucker
80 ml Speiseöl
150 ml starker Kaffee
150 g Mehl
100 g Speisestärke
1/2 Pkg Backpulver
1 TI Salz
100 ml Sahne
Puderzucker
Mokka-Bohnen



Zubereitung

Eier, Zucker und ein Päckchen Vanillezucker schaumig schlagen. Pflanzenöl, Kaffee und VERPORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und auf die restlichen Zutaten sieben. Alle Zutaten noch einmal für einige Minuten gut verrühren. Achtung, der Teig ist sehr flüssig und könnte beim Verrühren viel spritzen.

8 Kaffeetassen einfetten und bemehlen, dann den Teig darauf verteilen. Die Tassen auf ein Backblech mit Backpapier stellen und im Backofen (Ober-/ Unterhitze) bei 180°C für ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen sollte der Kuchen ganz auskühlen.

Die Sahne mit dem zweiten Pkg Vanillezucker steif schlagen. Damit sie ein wenig wie Milchschaum aussieht, sollte sie nicht komplett steif sein.

Vor dem Servieren die Eierlikör-Tassen-Kuchen mit Puderzucker bestreuen und jeweils mit einem Klecks Sahne und einer Mokka-Bohne dekorieren. Es sieht besonders hübsch aus, wenn man die Tasse auf eine Untertasse stellt und mit einem Kaffeelöffel anstelle von einer Kuchengabel serviert.

Leser-Tipp

Sowie manche Menschen lieber Kaffee ganz schwarz und andere lieber mit viel Milch trinken, gibt es bei Kuchen auch unterschiedliche Geschmäcker. Tipp: Serviert euren Gästen etwas zusätzliche Sahne mit Eierlikör für die "Milchschaum-Trinker".

[Link zum Rezept: Eierlikör-Tassen-Kuchen Kaffeekränzchen](#)

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