

festliche Tassenbrownie mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 2 große Tassen-Brownie:

- 4 Ei Mehl
- 4 Ei Zucker
- 3 Ei Kakaopulver
- 3 Ei Milch
- 3 Ei Pflanzenöl
- 1 mittelgroßes Ei

Sahne

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

ggf. Schokosoße



Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Tassen mit dem Teig befüllen (ca halbvoll) und für ca. 3 Minuten bei 700 Watt in die Mikrowelle stellen. Anschließend kann man den Kuchen auf einen Teller stürzen oder direkt in der Tasse mit Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör garnieren. Ich habe noch ein wenig Schokoladensoße darübergergeben.

Wer es eilig hat kann die Zutaten für den Teig auch direkt in der Tasse zubereiten;)

Leser-Tipp

Am besten schmeckt der Brownie leicht warm und mit halb flüssigen Kern.

[Link zum Rezept: festliche Tassenbrownie 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