

Eierlikör-Kuchen im Glas als Ostermitbringsel

Zutaten

für 4 Portionen Eierlikörkuchen im Glas:

Kuchenteig:

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 250 g Mehl
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 Eier
- 1 TI gemahlene Vanille
- 1 Pkg Backpulver
- 1 Prise Salz

Frischkäsecreme:

- 200 g Frischkäse / Doppelrahm
- 100 g Puderzucker
- 1/2 TI Vanille-Extrakt
- 1 TI Zitronensaft

bunte Zuckerperlen

Glasform: 4 Einmachgläser (Fassungsvermögen je ca 300 ml)

Zubereitung

Eier, Butter, Zucker und Vanille als erstes miteinander verrühren bis eine schaumige Masse entsteht, danach - außer dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör - die restlichen Zutaten unterrühren und anschließend in 4 Einmachgläser anteilig einfüllen. Bei 170°C ungefähr 25 Min. backen.

Den Eierlikörkuchen im Glas belassen und noch warm mit einem Schaschlickspieß mehrfach bis zum Boden einstechen. Die Kuchen danach mit jeweils ca 25 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken und etwas abkühlen lassen.

Während dessen die Frischkäsecreme zubereiten. Dazu Frischkäse, Puderzucker, Vanille und Zitronensaft geschmeidig verrühren und mit Hilfe einer Spritztüle auf den ausgekühlten Kuchen spritzen. Zum Schluss nach Lust mit bunten Zuckerperlen verzieren.

Ideal als Mitbringsel für die Ostertafel.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Kuchen im Glas als Ostermitbringsel](#)

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