

# Getränkte Eierlikör Mohnkuchen im Glas

## Zutaten

Zutaten für 4 Kuchen im Glas:

Für den Teig:

100 g Butter  
80 g Zucker  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
5 EL gemahlener Mohn  
2 Eier  
1 Prise Salz  
5 Tropfen Bittermandelaroma  
4 EL Milch  
12 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Orangen-Sahne:

200 ml Sahne  
2 EL Zucker  
1 TL Bio-Orangenabrieb

Zur Dekoration :

ca. 1 TL gemahlener Mohn  
einige Orangenzesten  
4 Minzstängelchen

Außerdem:

4 Gläser ( z.B Weck-Gläser oder Sturzgläser mit Schraubverschluss )

## Zubereitung

Die 4 Gläser einfetten und den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann die Eier dazu geben und so lange aufschlagen, bis eine cremig-schaumige Masse entsteht.

Mehl und Backpulver miteinander vermischen und portionsweise unter den Teig rühren. Anschließend den gemahlene Mohn, die Milch, sowie das Bittermandelaroma unterheben.



[Link zum Rezept: Getränkte Eierlikör Mohnkuchen im Glas](#)

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

## Getränkte Eierlikör Mohnkuchen im Glas

Den Teig jeweils bis zur Hälfte der Gläserhöhe einfüllen und im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten leicht braun backen.

Nach dem Backen die Mohnkuchen etwas abkühlen lassen und danach mit einem Schaschlikspieß einige Male in den Teig, bis auf den Gläserboden einstechen.

Danach trinkt man die Kuchlein mit jeweils 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.

Dadurch wird der Teig etwas feuchter, lässt sich anschließend gut aus dem Glas löffeln und das Eierliköraroma kommt lecker zur Geltung.

Die Sahne mit dem Zucker aufschlagen, den Orangenabrieb unterheben, in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig auf den 4 Mohnkuchen verteilen.

Zum Abschluss wird etwas gemahlener Mohn, einige Orangenzesten und ein Minzstängelchen auf dem Sahnehäubchen dekoriert.

### Leser-Tipp

Die Kuchen können gut vorbereitet und luftdicht verpackt ( z.B mit Schraubverschluss ) einige Zeit gelagert werden. Dazu den Eierlikör sowie die Sahnehaube weglassen und die Kuchen fest verschlossen in sterilisierten Gläsern lagern. Sahne und Eierlikör können dann bei Bedarf frisch darüber gegeben werden.

[Link zum Rezept: Getränkte Eierlikör Mohnkuchen im Glas](#)