

Schokoladen Eierlikörkuchen

Zutaten

Zutaten Teig:

100 g Kuvertüre
120 g Butter
1 Prise Salz
150 g Zucker
2 Eier
80 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Milch
200 g Mehl
1 EL gestrichen Kakao
1/2 Pkg Backpulver
50 g Mandeln oder Nüsse (kann man auch mit Mehl ersetzen)

Zutaten Topping:

250 g Sahne
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Sahnefest
50 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Kuvertüre und Butter zusammen schmelzen, geht super in der Mikrowelle.
Salz, Zucker, Eier, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Milch nach einander zugeben und zusammenrühren.
Mehl, Kakao und Backpulver zusammen sieben.
Mehl mit den Nüssen mischen und kurz unter die obere Masse rühren.
In 4-6 hitzebeständige Tassen füllen, dabei aufpassen, dass der Rand sauber bleibt, damit er nicht verbrennt.
Bei 200°C in den Ofen schieben und gleich auf 180° runter drehen.
Ca. 1/2 Stunde backen, Stäbchenprobe!! Die Backzeit schwankt stark je nach Tasse, ob groß oder klein oder ob sie dickwandig ist etc.

Nach dem Erkalten die Sahne, Vanillezucker und Sahnefest steif schlagen und noch einmal 50 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Die Sahne auf den Tassenkuchen verteilen und nach Belieben mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder Schokolade garnieren.

Leser-Tipp

Der Kuchen schmeckt auch warm mit einer Kugel Vanilleeis und Eierlikör :-)



[Link zum Rezept: Schokoladen Eierlikörkuchen](#)