

Eierlikör Tassenkuchen "Verpoorten-Cheese-Poortis"

Zutaten

2 Eierlikör Tassen-Käsekuchen:

100 ml Milch
100 g Weisse Schokolade
2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Prise Salz
100 g Quark
125 g Zucker
1 Ei
Vanille Aroma
1 EL Puderzucker
Kochendes Wasser



Zubereitung

1. Ofen auf 140 °C vorheizen
2. Schokolade klein schneiden
3. Milch aufkochen und die Schokolade darin schmelzen lassen
4. Abkühlen auf Zimmertemperatur und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.
5. Quark, Zucker und Ei verrühren und mit der Schokoladenmasse vermengen
6. Aroma zugeben und in 2 Tassen füllen.
7. Tassen auf ein hohes Backblech stellen, in den Backofen geben und vorsichtig das Wasser zugeben.
8. Im Wasserbad 40 Minuten backen.
9. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Leser-Tipp

Super zum vorbereiten, anbrennen kann auch nichts und wunderbar abwandelbar.

[Link zum Rezept: Eierlikör Tassenkuchen "Verpoorten-Cheese-Poortis"](#)

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