

Schneller Schoko-Tassenkuchen mit Eierlikörhaube und Sahne-Blaubeertopping

Zutaten

2 Gläser

Teig:

2 EL Mehl

2 Msp Backpulver

1 Ei

2 EL Rapsöl

2 EL Philadelphia Milka Frischkäse

1 TL Kakaopulver

2 EL Zucker

1 EL Milch

Eierlikörhaube:

1 EL Fix Gelatine

2 EL Schmand

4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Deko:

50 g Schlagsahne

1 EL Heidelbeeren

Zubereitung

Alle Teig-Zutaten miteinander vermengen und mit einem Schneebesen aufschlagen. Anschließend in 2 Gläser füllen und bei 90 Watt 5 Minuten in der Mikrowelle backen. Für die Haube den Schmand mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und die Gelatine dazugeben. Alles verrühren. Auf die Gläser verteilen und für gut 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Sahne aufschlagen, die Beeren waschen und anrichten.

Leser-Tipp

Die eignen sich super für Überraschungsgäste.



[Link zum Rezept: Schneller Schoko-Tassenkuchen mit Eierlikörhaube und Sahne-Blaubeertopping](#)

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