

Eierlikörkuchen aus dem Glas mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für ca 8 kleine Gläser:

2 Eier
125 g Zucker
100 ml Öl
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Vanille-Joghurt
1 Pkg Vanille Pudding-Pulver
200 g Mehl
3 TL Backpulver
Puderzucker



Zubereitung

Den Ofen auf 180°C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
Die Gläser mit Butter einfetten.

Zuerst die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben, sowie den Joghurt und das Öl. Alles gut vermengen.
Dann das Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen und zu der Joghurt-Masse geben. Gut verrühren.
Die Teigmasse vorsichtig in die Gläser füllen. Nicht bis zum Glasrand füllen, da der Teig beim Backen noch hochsteigt.

Backzeit ca. 20-25 Minuten.

Nach dem Backen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit.

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen aus dem Glas mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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