

# Eierlikörkuchen im Glas mit Griechischem Joghurt und Brombeerpüree

## Zutaten

75 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1/2 Pkg Backpulver  
1 Pkg Vanillezucker  
100 g Puderzucker  
125 ml Öl  
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 große Eier

450 g Griechischer Joghurt  
2 TL Honig  
300 g TK-Brombeeren  
2 Pkg Vanillezucker

## Zubereitung

Die Brombeeren auftauen. Mehl, Speisestärke und Backpulver verrühren. Vanillezucker, Puderzucker und Eier schaumig schlagen. Öl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einfließen lassen. Alles gut verrühren.

Nun die Mehlmischung dazugeben und ebenfalls verarbeiten.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Mit dem Dessertglas Kreise aus dem Teig ausstechen. Einen Kuchenkreis auf den Boden des Dessertglas drücken.

Den Griechischen Joghurt mit dem Honig verrühren. Zwei Esslöffel des Joghurts auf den Kuchenkreis geben.

Einige Brombeeren zur Seite legen. Die Restlichen mit einem Pürierstab zerkleinern, so dass eine dickflüssige Soße entsteht. Vanillezucker einrühren. Einen Esslöffel des Brombeerpürees auf den Joghurt geben. Erneut 2 Esslöffel Joghurt darauf verteilen. Mit einem Kuchenkreis abschließen.

Nun etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf dem Kuchenteig verstreichen. Kleckse des Brombeerpürees auf den Eierlikör setzen und mit einem Holzspieß ein Muster ziehen. Zwei Brombeeren zur Dekoration in die Mitte setzen.

So mit allen weiteren Dessertgläsern vorgehen.



[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen im Glas mit Griechischem Joghurt und Brombeerpüree](#)

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