

Ein Eierlikörtraum mit Beeren und Nüssen

Zutaten

4 EL Dinkelmehl
2 EL Brauner Zucker
2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 EL Milch
1 EL Goji Beeren
1 Handvoll Blaubeeren
1 EL Cashew Nüsse
1 Ei
1/2 TL Vanillezucker
1/4 TL Backpulver
1 TL Sonnenblumenöl



Zubereitung

Nüsse und Goji Beeren hacken.
Mehl, Zucker, Backpulver sowie Vanillezucker mischen und die gehackten Nüsse und Goji Beeren dazugeben und verrühren.
Ei, Milch, Öl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
Blaubeeren unterheben. 3-4 Stück für die Deko zur Seite legen.
Eine Tasse einfetten und den Teig hineinfüllen.
Für 2 1/2 Minuten in die Mikrowelle bei 1000 Watt.
Mit den übrigen Blaubeeren dekorieren und mit etwas Puderzucker bestreuen.

Leser-Tipp

Am besten noch warm genießen. Man kann statt Cashews auch Mandeln nehmen und mit gerösteten Mandelblättern garnieren.

[Link zum Rezept: Ein Eierlikörtraum mit Beeren und Nüssen](#)

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