

Eierlikörkuchen aus dem Glas mit Joghurt und Himbeeren

Zutaten

Für ca. 8 Portionen

2 Eier
125 g Zucker
100 ml Öl
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Vanille-Joghurt
200 g Mehl
3 TL Backpulver
1 Pkg Vanillepudding
Himbeeren nach Bedarf



Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Die Gläser mit Butter ausfetten.

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren.
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Joghurt und das Öl zu der Eiermasse fügen. Verrühren.

Mehl, Backpulver und Puddingpulver vermengen und zufügen, kurz untermischen.
In die Gläser füllen und ca. 20-25 Min. backen.
Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Teig schon fertig ist.

Die Gläser abkühlen lassen und dann mit Vanille-Joghurt auffüllen. Oben mit Himbeeren garnieren.

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen aus dem Glas mit Joghurt und Himbeeren](#)

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