

# Eierlikör Schoko Marmorkuchen im Glas mit Vanillehaube

## Zutaten

Kuchen:

200 g Rama

200 g Zucker

3 Eier

300 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

20 g Kaba

30 g Kokosflocken

Vanillecreme:

400 g Sahne

200 g Frischkäse

1 Pkg Paradiescreme Vanille



## Zubereitung

Für den Rührteig die Rama mit dem Zucker geschmeidig rühren. Nun die Eier nach und nach untermischen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen und abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Masse rühren.

Den Teig halbieren und unter eine Hälfte den Kaba und die Kokosflocken rühren.

Nun abwechselnd den dunklen und den hellen Teig in hitzebeständige Gläser füllen, bis die Gläser dreiviertel voll sind und bei 180 Grad Ober / Unterhitze ca. 15 Min. backen.

Den Kuchen im Glas abkühlen lassen.

Jetzt die Sahne steif schlagen und den Frischkäse und die Paradiescreme untermischen. In einen Spritzbeutel füllen und eine Haube auf den Kuchen spritzen. Nach Belieben verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken ;)

[Link zum Rezept: Eierlikör Schoko Marmorkuchen im Glas mit Vanillehaube](#)

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