

Eierlikör-Tassenkuchen mit Grieß und Holunderblüten-Beerenobst

Zutaten

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 EL Weichweizengrieß
- 2 EL Sahne
- 3 EL Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 2 EL Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

- 6 EL gemischtes Beerenobst (TK-Ware)
- 3 EL Holunderblütensirup



Zubereitung

Das aufgetaute Beerenobst mit dem Holunderblütensirup beträufeln. Ca. 15 Minuten marinieren.

Den Grieß gründlich mit der Sahne verrühren. Zucker, Mehl, Backpulver, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Gut vermischen. Dann die Mischung auf 2 Tassen verteilen. In der Mikrowelle (bei 800 Watt) 2 Minuten backen.

Das Holunderblüten-Beerenobst zusammen mit dem Sirup auf die Tassenkuchen geben.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Tassenkuchen mit Grieß und Holunderblüten-Beerenobst](#)

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