

Eierlikör-Tassenkuchen mit Mandeln und flüssigem weißem Schokoladenkern

Zutaten

Zutaten für 1 Tassenkuchen:

- 1 Eiweiß
- 2 EL Puderzucker, gesiebt
- 3 EL Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 30 g flüssige Butter
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 EL gemahlene Mandeln
- 3 Stk weiße Schokolade
- 8-10 frische Himbeeren (man kann auch TK-Ware nehmen)



Zubereitung

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen. Puderzucker, Mehl-Backpulvermischung, gemahlene Mandeln, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die geschmolzene Butter unter das Eiweiß heben.

Den Teig in eine Tasse füllen. 3 Stücke weiße Schokolade in den Teig geben und alles in der Mikrowelle (bei 800 Watt) 1 Minute 30 Sekunden backen.

Den Eierlikör-Mandelkuchen mit den Himbeeren so belegen, dass der flüssige Schokoladenkern noch zu sehen ist.

Leser-Tipp

Der geschmolzene Schokoladenkern ist wunderbar cremig. Die weiße Schokolade passt geschmacklich super zu dem Mandel-Eierlikörkuchen und die Himbeeren geben die fruchtig-frische Note.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Tassenkuchen mit Mandeln und flüssigem weißem Schokoladenkern](#)