

Kuchen im Glas "EGG in the WECK" mit Eierlikör

Zutaten

5 Eier
250 g Zucker
1 Prise Salz
250 g geschmolzene, kalte Butter
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Pkg Vanillepudding
1 Pkg Backpulver

1 Pkg Paradiescreme Vanille
(plus Milch nach Packungsanweisung)
1 Pkg Frischkäse
50 g Schokolade sehr fein gerieben
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Eier, Zucker und Salz sehr cremig schlagen.
Geschmolzene, kalte Butter und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör abwechselnd unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Vanillepudding-Pulver gut mischen und nach und nach in den Teig rühren.

Backofen auf 175 Grad vorheizen,
4 mittelgroße Weckgläser gut einfetten.
Den Teig auf die Gläser verteilen - Sollten je zu ca. 1/3 gefüllt sein.

Bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen. Mit einem langen Stäbchen prüfen.

Herausnehmen und gut auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Die Paradiescreme nach Packungsanweisung zubereiten.
Den Frischkäse unterrühren.
Die sehr fein geriebene Schokolade und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Schluss dazu.
Die Masse in den Kühlschrank stellen, am besten ebenfalls über Nacht.

Die Masse mit Hilfe einer Spritztülle auf den Kuchen verteilen und anschließend verzieren.

Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Leser-Tipp

Tolles Mitbringsel, zum Beispiel an Ostern. Oder auch toller Picknickproviant!

[Link zum Rezept: Kuchen im Glas "EGG in the WECK" mit Eierlikör](#)

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