

Kokoskuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL und Aprikosen Topping

Zutaten

Für 6 Küchlein:

2 Eier

50 g Zucker

100 g Kokosraspel

100 ml Kokosmilch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100g Mehl

2 TL Backpulver

Für das Topping:

150 g Softaprikosen

150 g Frischkäse

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Zucker und Eier schaumig rühren, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Kokosmilch und Kokosraspel unterrühren, Mehl und Backpulver ebenfalls zufügen, sorgfältig miteinander vermischen und in 6 Tassen oder Gläser füllen.

Bei 170 Grad 20 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für das Topping die Aprikosen zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör fein pürieren und mit dem Frischkäse glatt rühren.

In einen Spritzbeutel füllen und auf den abgekühlten Kuchen verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen.

[Link zum Rezept: Kokoskuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL und Aprikosen Topping](#)

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