

# Eierlikör-Bananen-Tassenkuchen

## Zutaten

für die Soße:

10 g weiße Kuvertüre

1 TI Milch

1 TI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für den Eierlikör-Tassenkuchen:

1/2 Banane (ca. 50 g) + 2 Scheiben zum Dekorieren

1 TI Zitronensaft

10 g gemahlene Mandeln

20 g Weizenmehl 550

10 g brauner Zucker

1 EI Milch

1 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 TL Rapsöl

1/4 TI Natron



## Zubereitung

Für die Soße zunächst die Kuvertüre in sehr kleine Stücke schneiden. Mit Milch und Eierlikör in eine kleine Schüssel geben und für wenige Sekunden (nicht zu lang! 2-3 Sekunden bei 700 W sollten reichen) in der Mikrowelle erwärmen. Umrühren bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Falls nötig nochmals kurz(!) in die Mikrowelle geben. Im Kühl- oder besser im Gefrierschrank kalt stellen bis der Kuchen fertig ist, damit die Soße etwas andickt.

Für den Kuchen, die Banane mit einer Gabel zu Mus zerdrücken und mit dem Zitronensaft vermischen. Restliche Zutaten dazugeben und gut durchmischen. Teig in eine Tasse füllen und sofort bei in der Mikrowelle "backen" (ca. 90 Sekunden bei 700 W; bei mehr oder weniger Mikrowellenleistung, die Dauer entsprechend anpassen und eventuell in 10 Sekunden Intervallen herantasten). Der Kuchen ist fertig, wenn er sich etwas vom Tassenrand löst.

Frisch Servieren: Die Soße aus der Kühlung nehmen und über den Eierlikör-Tassenkuchen gießen. Mit Bananenscheiben dekorieren und noch warm genießen.

## Leser-Tipp

Hinweise: Der Kuchen ist sehr saftig und sollte nicht zu lange in der Mikrowelle "gebacken" werden. (1 TL entspricht 5 ml und 1 EL entspricht 10 ml Flüssigkeit.)

[Link zum Rezept: Eierlikör-Bananen-Tassenkuchen](#)

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