

# Eierlikörkuchen im Glas mit Heidelbeercreme

## Zutaten

(für 4 - 5 Personen geeignet!)

für den Kuchen:

3 Eier  
200 g Mehl  
100 g Zucker  
150 g geschmolzene irische Weidebutter  
4 TI Haferflocken  
1 TI geriebene Vanille  
1 TI Zimt  
1 TI Kokosflocken  
1 TI Chiasamen  
1 1/2 TI Weinstein-Backpulver  
1 Prise Salz

für die Kuchencreme:

200 g Soja-Naturjoghurt  
50 g Frischkäse natur  
3/4 Pkg Heidelbeeren  
100 g Puderzucker  
Saft einer frisch gepressten Zitrone

für die Eierlikör-Füllung:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

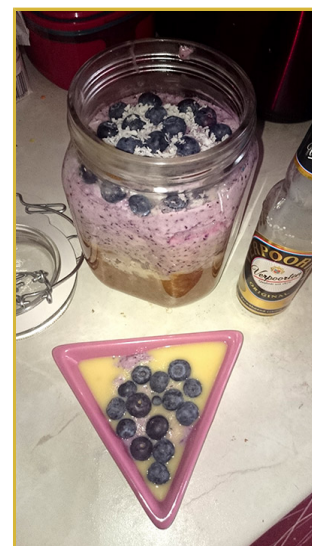
## Zubereitung

Man nehme die Zutaten für den Kuchen und fülle sie nach und nach in eine Schüssel. Mit dem Schneebesen verrühre man alles zu einem glatten, festen, aber noch nicht zu festem Teig. Bei Bedarf dürfen es noch 1-2 TI mehr Haferflocken sein, so dass er schön quellen kann. Man nehme ein Einmachglas für 750 ml und fülle den Teig schön vorsichtig hinein. Es wird nicht ganz halb voll sein damit. In den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 40 Minuten, Stichprobe machen.

Danach mit einem Teigfüller ein Loch in die Mitte des Kuchens machen und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör füllen - er soll schön hinein laufen, also das Loch bis fast zum Grund machen, damit sich der herrliche Eierlikör-Geschmack im ganzen Kuchen verteilen kann.

Die Kuchencreme wird in einem Mixer erstellt, während der Kuchen ein bisschen abkühlt. Dazu erst Joghurt, Frischkäse und Heidelbeeren vermengen, dann den Puderzucker und den Saft langsam dazugeben und mit vermischen. Wenn es eine schöne dicke Masse ist, kann man sie auf den Kuchen ins Glas setzen. Es darf ruhig ein bisschen mehr sein. Als Topping kann man die restlichen Heidelbeeren und ein paar Kokosflocken nehmen.

Komplett auskühlen lassen und Bon Appetit! :)



[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen im Glas mit Heidelbeercreme](#)

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

# Eierlikörkuchen im Glas mit Heidelbeercreme

## **Leser-Tipp**

Anmerkung: Ich bin nicht der beste Bäcker und erst recht nicht der beste Fotograf. Die Creme ist leider an der Seite des Kuchens heruntergelaufen, man sieht wenig Kuchen. Einfach mal ausprobieren, dann merken sie den tollen Geschmack :) Durch die kalorienarmen Produkte wird er ein bißchen leichter und man kann den Eierlikör sogar ohne schlechtes Gewissen genießen!

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen im Glas mit Heidelbeercreme](#)

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