

# Kuchen im Glas mit Eierlikör "Stracciatella-Törtchen mit Verpoorten-Häubchen"

## Zutaten

für 7 Eierlikör-Küchlein im Glas

80 g weiche Butter  
5 Eier  
100 g Zucker  
80 g Mehl  
100 g geraspelte Schokolade  
100 g gemahlene Haselnüsse  
2 EI Backpulver  
2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Becher Sahne  
2 Pkg Vanillezucker  
2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Schokosplitter

Gläser: 7 Stück

## Zubereitung

Zunächst den Backofen vorheizen, auf Umluft 180°C. Eine Springform (Durchmesser 23cm) einfetten und ausstäuben.

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseite stellen. Zucker und die Butter schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe und zwei Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und ebenfalls schaumig rühren. Mehl und Backpulver, sowie die Schokosplitter und die gemahlene Haselnüsse unterrühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben und in die Springform füllen.

Die Form in den Ofen geben und nach 35 Minuten heraus nehmen.

Den Kuchen auskühlen lassen und anschließend aus der Form nehmen. Geeignete Gläser vorbereiten und dazu passende Servierringe. Mit den Servierringen nun die Böden aus dem Kuchen stechen. Die ausgestochenen Kuchenstücke, werden waagrecht geteilt und jeweils ein Boden in die Gläser gelegt. Nun die Sahne steif schlagen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Vanillezucker abschmecken. Die Sahne in einen Spritzbeutel geben und auf die Böden in den Gläsern, ca. 1cm dick, verteilen. Wieder einen Boden darauf legen und so weiter verfahren.

Auf den letzten Boden Sahnetupfer aufbringen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör die Mitte der Tupfer auffüllen. Mit Schokoladensplittern verzieren und genießen.



[Link zum Rezept: Kuchen im Glas mit Eierlikör "Stracciatella-Törtchen mit Verpoorten-Häubchen"](#)