

Tassenkuchen mit Eierlikör "Rote Bete-Mandelküchlein mit Verpoorten Original"

Zutaten

(für 8 Eierlikör-Tassen-Kuchen)

100 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

1 TI Galgant

2 Eier

100 g gemahlene Mandeln

100 g gekochte rote Bete (gibt's fertig gegart und vakuum verpackt im Gemüseregal),

50 g Mehl

1 TI Backpulver

1 Prise Salz

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



für die Deko:

Pudrzucker, Schokostreusel und Zuckerblumen o.ä.

Zubereitung

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Rote Bete fein pürieren, unter die Zucker-Ei-masse rühren. Nun erst Mandeln und Galgant (gibt's im Supermarkt bei den orientalischen Gewürzen) dann 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, dann Mehl und Backpulver untermischen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und ebenfalls unter den Teig heben.

Den Teig in 8 Tassen füllen und bei 170 Grad etwa 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, nach dem Abkühlen mit einem Zahnstocher mehrfach einstechen und mit dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken.

Vor dem Servieren noch mit Pudrzucker oder Schokostreuseln bestreuen.

Leser-Tipp

Ich rühre vor dem Backen gerne noch 2 EL (Rum-)Rosinen in den Teig.

[Link zum Rezept: Tassenkuchen mit Eierlikör "Rote Bete-Mandelküchlein mit Verpoorten Original"](#)