

# Eierlikörkuchen im Glas mit cremig-fruchtiger Eierlikör-Quarkcreme

## Zutaten

(für 6 Portionen Eierlikörkuchen im Glas)

für den Eierlikörkuchen:

4 Eier  
250 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Prise Salz  
250 ml Rapsöl  
250 g Tassen Mehl  
1 Pkg Backpulver  
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die cremig-fruchtige Eierlikör-Quarkcreme:

500 g Quark (Magerstufe)  
1 Pkg Vanillezucker  
2 El Zucker  
5 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
5 El Milch  
200 g rote Johannisbeeren



## Zubereitung

Aus Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz eine schaumige Masse schlagen. Dann das Rapsöl dazugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver miteinander mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör zugeben und verrühren. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech (25 x 40 cm) verteilen. 15-20 min. bei 180 ° C im vorgeheizten Ofen backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Währenddessen die Quarkcreme herstellen. Dazu den Quark mit dem Vanillezucker, Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Milch vermengen. Zum Schluss 150 g Johannisbeeren hinzufügen und vorsichtig glatt rühren. Mithilfe eines Glases aus dem Kuchen passende runde Kreise ausstechen. Nun in jedes Glas als erstes mit Kuchen auslegen und dann abwechselnd die Quarkmasse und Kuchen schichten. Als letzten Schritt die restlichen Johannisbeeren oben verteilen.

## Leser-Tipp

Schmeckt auch super mit Blaubeeren oder Himbeeren.

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen im Glas mit cremig-fruchtiger Eierlikör-Quarkcreme](#)