

# Fanta-Eierlikör-Kuchen im Glas mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 6 VERPOORTEN-Dessertgläser:

Für den Teig:

50 g Butter  
40 g + etwas Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Eier  
120 g Mehl  
7 g Backpulver  
1 Prise Salz  
40 ml Orangenlimonade (z.B. Fanta)  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Eierlikör-Creme und restliche Füllung:

200 g Mascarpone  
200 ml Sahne  
200 g Schmand  
1 Pck. Vanillezucker  
240 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
175 g Mandarinen (Abtropfgewicht)  
Minze für die Deko

Außerdem:

Für das Backen des Teiges benötigt ihr eine 18er Springform oder vier ofenfeste Dessertgläser à 180 ml (zum Beispiel Dessertgläser von VERPOORTEN)

## Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Eine 18er Springform gut fetten. Für den Teig weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und mit der Ei-Masse zu einem glatten Teig verrühren. Orangenlimonade und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und in die vorbereitete Springform streichen. 20 - 25 Minuten backen (Stäbchenprobe) und vollständig auskühlen lassen. (Tipp: Keine 18er Springform zu Hause? Ihr könnt den Fanta-Eierlikör-Kuchen auch in vier gefetteten und mit Zucker ausgestreuten, ofenfesten Dessertgläsern à 180 ml backen.)
2. Für die Eierlikörcreme Mascarpone mit der Sahne und Vanillezucker steifschlagen. Schmand und 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Zur Seite stellen. Den Kuchen aus der Springform (oder den Dessertgläsern) lösen und grob zerbröseln. Mandarinen gut abtropfen lassen und 12 Stückchen zur Seite legen.
3. Als erstes nun eine Schicht Kuchenbrösel in sechs saubere Dessertgläser geben und mit je einem TL VERPOORTEN ORIGINAL beträufeln. Dann mit etwas Eierlikörcreme bedecken und drei, vier Mandarinen-Stückchen in die Gläser geben. Tipp: Für einen besonders hübschen Dessert-Look, die Mandarinen einfach etwas an das Glas drücken. Nach Belieben noch einen weiteren TL VERPOORTEN ORIGINAL hineintröpfeln und alles mit etwas Eierlikörcreme bedecken. Die Gläschen



[Link zum Rezept: Fanta-Eierlikör-Kuchen im Glas mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (1/2023)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## Fanta-Eierlikör-Kuchen im Glas mit Verpoorten Original Eierlikör

sollten nun ca. halbvoll sein. Die Schichten in der Reihenfolge noch einmal wiederholen. Die Desserts mit zwei Mandarinen-Stückchen und etwas Minze dekorieren und bis zum Servieren kaltstellen.

[Link zum Rezept: Fanta-Eierlikör-Kuchen im Glas mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (1/2023)  
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)