



Eierlikör-Kuchen im Glas

 ca. 50 Minuten. Wartezeit ca. 1 Stunde.

 für 6 Gläser (à ca. 300 ml); 12 Stücke



Zutaten

225 g weiche Butter

100 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup

100 g Zucker

Salz

3 Eier (Gr. M)

225 g Mehl

2 TL Backpulver

300 ml Eierlikör

150 g Himbeeren

100 g Zartbitterschokotropfen

200 g Schlagsahne

100 ml kalte Milch

1 Päckchen (60 g) Cremepulver Vanille-Geschmack (z.B. Paradiescreme)

2 EL Zartbitterschokoladenraspel

Sonstiges

Fett für die Gläser

Einmalspritzbeutel

Zubereitung

Butter, Zucker, 75 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 5 Minuten cremig aufschlagen. Eier nacheinander je ca. 30 Sekunden unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit 200 ml Eierlikör kurz unterrühren.

Himbeeren waschen und verlesen. 100 g Himbeeren und Schokoladentropfen vorsichtig unter den Teig heben. Teig in 6 gefettete, ofenfeste Gläser (à ca. 300 ml) geben. Im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene (E-Herd: 180 °C / Umluft: 160 °C) 25–30 Minuten backen. In den Gläser abkühlen lassen.

Sahne mit den Schneebesen des Rührgerätes steif schlagen. Milch und übrigen Eierlikör in einen hohen Messbecher geben. Cremepulver zugeben und nach Packungsanweisung aufschlagen. Restlichen Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup unterrühren, die Sahne vorsichtig unterheben.

Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (1 cm ø) füllen und auf die Küchlein in die Gläser spritzen. Mit restlichen Himbeeren und Schokoladenraspel verzieren und servieren.

ca. 1950 kJ, 465 kcal.