Rezept

Omas Eierlikörkuchen in der Tasse

Ein Rezept von Omas Eierlikörkuchen in der Tasse, am 08.10.2026

Zutaten

1	Eigelb (M)
2 EL	Sahne
2 EL	Zucker
5 EL	Mehl (ca. 40 g)
1 EL	Eierlikör
2 EL	Rapsöl
2 EL	Eierlikör
1 EL	gehackte Pistazien
½ TL	Backpulver
1 TL	gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Becher (mind. 250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Eigelb, Öl, Sahne und Eierlikör in den Becher geben und mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebesen gründlich verquirlen.

2. Zucker und Pistazien unterrühren. Das Mehl in den Becher geben und das Backpulver daraufstreuen. Zuerst das Backpulver leicht mit dem Mehl vermischen, dann alles sorgfältig zu einem glatten Teig verquirlen.

3. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. 20 Sek. backen, bis die Oberfläche fest ist. Herausnehmen, den Cake mit dem Eierlikör beträufeln und mit den Pistazien bestreuen. Am besten wenige Minuten nach dem Backen oder noch warm genießen.