

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Saftiger Eierlikör-Kuchen

Saftiger Eierlikör-Kuchen

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Saftiger Eierlikör-Kuchen

250 g Mehl

200 g Zucker

20 g Vanillezucker

1 Packet(e) Backpulver

1 Prise(n) Salz

5 Stück(e) Eier (Größe M)

250 ml Eierlikör

125 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

50 g Speisestärke

Für die Glasur:

150 g Puderzucker

3 Esslöffel Eierlikör

1 Teelöffel Zitronensaft oder Milch

Vorbereitung:

1.

- Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vorheizen.
- Eine Gugelhupf- oder Kastenform einfetten und mit etwas Mehl ausstreuen.

Teig zubereiten:

1.

- Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen, bis die Masse hell und cremig ist.
- Das Öl und den Eierlikör langsam einrühren.
- Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und unter die Eierlikör-Masse rühren.
- Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.

Backen:

1.

- Den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. **50-60 Minuten** backen (Stäbchenprobe machen).

- Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. **10 Minuten** in der Form abkühlen lassen und dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.

Glasur zubereiten:

1.

- Puderzucker mit Eierlikör und Zitronensaft oder Milch zu einer glatten Glasur verrühren.
- Über den abgekühlten Kuchen geben und nach Belieben mit Schokoraspeln oder gehackten Nüssen dekorieren.

Tipps für Variationen:

1.

- **Schoko-Eierlikör-Kuchen:** 50 g Kakaopulver ins Mehl mischen und 50 g gehackte Schokolade unterheben.
- **Nussige Variante:** 50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse zum Teig geben.
- **Noch saftiger:** 1 EL Rum oder Amaretto in den Teig geben.