

Saftiger Eierlikörkuchen mit Schoko-Eierlikör-Glasur

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

190 g Puderzucker
250 ml Sonnenblumenöl
250 ml Eierlikör
5 Eier
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
etwas Öl und Mehl für die Form

Für die Glasur

250 g weiße Schokolade
70 ml Eierlikör

Besonderes Zubehör

Gugelhupf-Backform

Saftig, saftiger, Eierlikörkuchen! Glaubst du nicht? Dann hast du dieses Exemplar noch nicht probiert. Hier kommt die extra Portion Eierlikör nicht nur in den Teig, sondern auch in die beschwipste Glasur aus weißer Schokolade. Der beste Grund für jeden Eierlikörfan, direkt die Gugelhupfform rauszukramen und sich auf schnellstem

Wege in die Backstube zu begeben.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform mit etwas Öl einfetten und mit Mehl bestäuben.

- 2 -

Für den Kuchenteig Puderzucker sieben und mit Öl in eine Schüssel geben. Mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Vanillezucker und Eierlikör unterrühren. Eier nacheinander einzeln unterrühren.

- 3 -

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und unter die Eiermischung rühren. Teig auf höchster Stufe 2 Minuten aufschlagen und in die Backform füllen.

- 4 -

Kuchen für 45-55 Minuten im heißen Ofen backen. Stäbchenprobe machen und einige Minuten auskühlen lassen. Fertigen Kuchen aus der Backform stürzen und vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Glasur weiße Schokolade hacken. 1/5 der Schokoraspeln zum Garnieren beiseite legen, rechtliche Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Schokolade von der Hitze nehmen und Eierlikör langsam unterrühren.

- 6 -

Glasur gleichmäßig über den Kuchen gießen und einige Minuten anziehen lassen. Restliche Schokoladenraspel darüber streuen und auskühlen lassen.

Saftiger Eierlikörkuchen mit Schoko-Eierlikör-Glasur