



EIERLIKÖR KUCHEN

vom großen Ofenzauberer

ZUTATEN

Rührteig:
250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
500 g Mehl
1 P. Backpulver
100 ml Milch
50 ml starker Espresso
100 g Zartbitter Streusel
2 EL Backkakao
Eierlikörcreme:
250 ml Eierlikör
2 Becher schmand
2 Becher Sahne
100 g Zucker
1 Pck. Sofortgelatine

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren
2. Eier nacheinander unterrühren
3. Mehl und Backpulver mischen
4. Die Hälfte vom Mehl und Backpulver unterrühren, dann Milch und Espresso dazugeben
5. Den Rest vom Mehl sowie die Zartbitterstreusel und das Kakaopulver unterrühren
6. Die Masse auf den gefetteten Ofenzauberer streichen und im Backofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen)
7. Etwas abkühlen lassen
8. Gelatine im Eierlikör auflösen und mit Zucker und Schmand verrühren
9. Sahne steif schlagen und unterheben. alles auf dem Kuchen verteilen und kalt stellen
10. Mit Eierlikör und geriebener Schokolade verziert genießen