

SAFTIGER EIERLIKÖR KUCHEN

SAFTIGER EIERLIKÖR KUCHEN

Saftig, fluffig und lecker - ich habe mal wieder experimentiert und aus dem saftigen Orangen Kuchen einen saftigen Eierlikör Kuchen gemacht. Die Hälfte habe ich dann, wie könnte es auch anders sein, mit ins Büro genommen. Dazu gab es noch Schoko Brownies und etwas von weltbesten Banana Cake... jeweils die andere Hälfte ist bei Bessere Hälfte als Geburtstagsrunde im Büro gelandet. Und es gab keine Reste! Beim nächsten Mal würde ich aber anstelle von Puderzucker einen Eierlikörguss machen. Das wäre noch ein kleines i-Tüpfelchen.



Zutaten für einen Eierlikör Kuchen:

4 Eier

250g Zucker

250g Mehl

150g weiche Butter (zimmerwarm)

250ml Eierlikör

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Die restlichen Zutaten in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät vermengen. Dann langsam den Eischnee untermengen.

Den Teig in eine Kastenform füllen. Ich kleide meine vorher mit Backpapier aus, ihr könnt sie aber auch großzügig einfetten.



Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Kuchen für 40 Minuten hinein schieben und am Ende die Stäbchenprobe machen. Wenn er fertig ist darf er etwas abkühlen, dann aus der Form nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben oder nach Lust und Laune glasieren.

Wer möchte ein Scheibchen?

