

Hier und heute



Eierlikörkuchen

Verwöhnen Sie sich zur Osterzeit mit diesem Eierlikörkuchen-Rezept von Konditormeisterin Theresa Knipschild. Der Kuchen ist schnell gebacken und ein Highlight auf der Kaffeetafel.

Rezept

Eierlikörkuchen

von Theresa Knipschild, für eine Springform mit Rohrboden von 26 cm

Zutaten

- 200 ml Öl und etwas für die Form
- 180 g Puderzucker
- 3 Prisen Salz
- optional: Abrieb einer halben Bio-Orange
- ½ TL Zimtpulver
- 4 Eier, Zimmertemperatur
- 250 ml Eierlikör
- 300 g Weizenmehl, Type 405 oder Dinkelmehl 630 und etwas für die Form
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 15 g Backpulver
- 100 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Die Backform fetten und mehlieren. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Öl, Puderzucker, Salz, Orangenabrieb und Zimt etwa eine Minute aufschlagen. Die Eier zugeben und aufschlagen, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Eierlikör ebenfalls zugeben und verrühren.

Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver vermischen. Die Kuvertüre mit einem Messer grob hacken. Zuerst die Mehlmischung zu dem Teig geben und kurz verrühren. Dann die gehackte Kuvertüre zugeben. Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene circa 50 Minuten backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur etwas runterschalten. Mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Sonst die Backzeit etwas verlängern.

Vor dem Lösen aus der Backform circa 20 Minuten abkühlen lassen.

Eierlikörglasur

Zutaten

- 100 g Puderzucker
- 2-3 TL Eierlikör
- optional: etwas geschmolzene Kuvertüre, Zuckerperlen

Zubereitung

Um den Eierlikörguss aufzutragen, muss der Kuchen komplett abgekühlt sein.

Für die Glasur Puderzucker und Eierlikör klümpchenfrei verrühren und mithilfe eines Pinsels auftragen. Die erste Schicht trocknen lassen und eine weitere Schicht auftragen. So sieht der Guss dichter und voller aus. Wer mag, kann den Kuchen mit etwas geschmolzener Kuvertüre besprenkeln und mit Zuckerperlen verzieren.