

Eierlikörkuchen

ZUTATEN

125 Weizenmehl (405)
125 Kartoffelmehl
160 Puderzucker
240 g Butter + 10 g zum Ausfetten
5 Eier
250 ml Eierlikör
½ TL gemahlene Vanilleschote
1 Pck Backpulver
Prise Salz
Zum Bestreichen wahlweise
80 g weiße Schokolade
40 ml Eierlikör
ODER
100 g Puderzucker + 2 EL Eierlikör und Zitronensaft
Zum Garnieren Fondant-Eier

ZUBEREITUNG

Weiche Butter mit Puderzucker und Vanillepulver in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer 3 – 4 min schaumig aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen zugeben und jeweils so lange aufschlagen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

250 ml Eierlikör langsam dazu gießen und für weitere 2 min aufschlagen.

Mehl mit Stärke und Backpulver gut vermischen. Zur Eierlikörmasse geben und mit einem großen Schneebesen unterheben.

In eine gefettete Gugelhupf-Form füllen.

50 – 55 min bei 180 Grad Ober/Unterhitze backen. In der Form auskühlen lassen und stürzen.

Zum Bestreichen: ENTWEDER Weiße Schokolade hacken, mit 40 ml Eierlikör vermischen und vorsichtig im Wasserbad erwärmen, bis die Schokolade schmilzt. Etwas abkühlen lassen und über den erkalteten Kuchen geben (insgesamt etwas flüssiger und macht den Kuchen saftiger).

ODER klassisch: Puderzucker mit Eierlikör vermengen, nach Belieben noch Zitronensaft oder Wasser dazu und über den Kuchen geben).

Mit Fondant-Eiern verzieren.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!