

Eierlikörkuchen mit Überraschung

Zutaten

Biskuit:

3 Eier Gr. M
70 g Weizenmehl
30 g Speisestärke
1 Msp Backpulver
90 g Zucker

Kuchenteig:

125 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
4 TL Backpulver
250 g Puderzucker
2 Pkg Vanillezucker
5-6 EL Kakaopulver
250 ml Speiseöl
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
5 Eier Gr. M

1 Pkg Kuchenglasur Schokolade

Zubereitung

Für den Biskuitteig die Eier mit Zucker und Vanillezucker zu einer sehr schaumigen Masse aufschlagen. Das Mehl, Stärkemehl und Backpulver zusammen mischen und auf die Eischaummasse sieben, mit einem Schneebesen von Hand locker unterheben.

Die Masse auf ein Backblech geben und glatt streichen.

Bei 190 °C Umluft ca. 12 - 15 Min. backen. Stäbchenprobe! Abkühlen lassen

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) min. 1 Min. schaumig schlagen. Zwischendurch die Teigmasse vom Schüsselrand lösen.

Den Teig zu 1/3 in eine Kastenform geben und bei ca 180 °C Grad Umluft 15 Min. im Backofen vorbacken.

In dieser Zeit mit einem Plätzchenausstecher nach Wahl (hier: Hase) Figuren aus dem Biskuit ausstechen. Die Figuren ganz eng nebeneinander in die Kastenform stellen und mit dem restlichen Teig übergießen.

Weiter backen ca. 45 Min. bei 180°C Umluft. Stäbchenprobe.

Den erkalteten Kuchen mit Schokoladenguss überziehen.



[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen mit Überraschung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikörkuchen mit Überraschung

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen mit Überraschung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de