

EIERLIKÖRKUCHEN

Backen BACKWAHN

FWSpass.de Backen und Kochen

Eierlikörkuchen

ZUTATEN

Biskuitteig

6 Eier

6 EL Wasser

180 g Puderzucker

140 g Mehl

40 g echter Kakao

Diese Zutaten reichen für eine Springform aus, für ein Blech bitte die anderthalbfache Menge verwenden.

Füllung

800 ml Sahne

5 Pck. Sahnesteif

Eierlikör

Schokoladenraspel

Zubereitung

Die Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen.

Das Wasser (warm) zum Eigelb geben und dem Puderzucker aufschlagen.

Das Mehl mit dem Kakao sieben und unter das Eigelb heben.

Das geschlagene Eiweiß unter den Teig heben.

BACKZEIT

Ober-/Unterhitze etwa 175 °C

Backzeit ca. 30 Minuten

Während der Backzeit die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen.

Den Eierlikör vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben.

Diese Masse auf den gebackenen Boden verstreichen.

Die Schokoladenraspel und den Eierlikör zur Verzierung nutzen.

Viel Spaß beim Backen!