

Sunday, February 7. 2010

Eierlikörkuchen

Auch wenn ich mir dadurch einige Sprüche von meinem Freund anhören durfte, habe ich am Wochenende beim Einkaufen eine Flasche Eierlikör mit eingepackt (ich finde den so schlimm gar nicht...!). Aber nicht um ein kleines Likörkränzchen zu machen, sondern für die sonntägliche Backschlacht. Diesmal hatte ich nicht Lust auf Marmorkuchen, sondern auf Eierlikörkuchen. Das ist glaube ich der erste Kuchen, den ich je gebacken habe bzw. den mich meine Mutter damals hat ausprobieren lassen.

Ich hätte eventuell auch nach ihrem Rezept fragen sollen, denn irgendwie ist das mit dem Ei im Teig nicht so meins. Aber er ist trotzdem schön aufgegangen und lecker ist er schon auch. Aber ich habe ihn weniger artig in Erinnerung und werde deshalb nochmal im Familienfundus recherchieren :-)

4 Eier
180 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
250 ml Eierlikör
200 ml Ei
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
4 EL gemahlene Mandeln
Schoko-Raspel

Backofen vorheizen auf 180°C.

Die Eier in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiter rühren. Eierlikör und Ei langsam hinein gießen und kräftig weiter schlagen. Wenn alles drin ist, noch 3-5 Minuten rühren.

Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln mischen. Dann ebenfalls nach und nach in die Eimasse einrühren. Mit der letzten Ladung Mehl auch die Schokoraspel mit in den Teig geben (Menge nach Geschmack).

Teig in eine gefettete Kastenform geben und für ca. 60-70 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Wenn der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Nach Wunsch mit Glasur oder Schokolade überziehen, oder Puderzucker darüber streuen.

Nachtrag:

Das Rezept meiner Mutter hat lustigerweise die selbe Menge an Ei, wobei man auch einfach etwas weniger nehmen kann. In ihrem Rezept wird allerdings ein Ei (also 5 Stück) benutzt.

Posted by orange in kuchen+muffins at 12:41