

Eierlikörkuchen

Kuchen » Eierlikör

Zutaten (1 Blech)

- » 300g Mehl
- » 500g Butter/Margarine
- » 8 Ei(er)
- » 1 1/2 Tasse Zucker
- » 3EL Kakao
- » 1 Tasse Wasser
- » 1 Pk. Backpulver
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 75g Puderzucker
- » 150g Kokosfett
- » 1/2 Flasche Eierlikör
- » Schokoladensplitter

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

Teig vorbereiten:

- 250g Butter, 4 Eier, Zucker, Wasser und 1Pk. Vanillinzucker verrühren
- Mehl und Backpulver unterheben
- Kakao einrühren
- Teig auf dem Blech verteilen

- Kokosfett schmelzen, abkühlen lassen

Fertigstellung:

- 250g Butter, 75g Puderzucker, 4 Eier und 1Pk. Vanillinzucker verrühren
- Kokosfett langsam unter die Masse rühren
- Eierlikör einrühren
- Guß auf dem ersten Teig verteilen
- 40min bei 180°C backen

- fertigen Kuchen mit geraspelter Schokolade bestreuen

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 68

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke