

Eierlikörkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eier, 100 gr Zucker, 125 gr Butter oder Margarine, 0,5 Prise Salz, 125 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, 50 gr Schokoplättchen /Streusel, 125 ml Eierlikör.

Die Zubereitung:

Eier und Zucker mit dem Mixer einige Minuten schaumig rühren. Sehr weiche Butter oder Margarine und Salz dazugeben und weiter rühren. Mehl und Backpulver mischen und auf den Eischaum geben.

Zum Schluss Schokoplättchen und Eierlikör in den Teig geben, gut verrühren.

Den Teig in eine Kastenform oder einen Gugelhupf (gefettet) geben und bei 180° 50-60 min. backen.

Der Kuchen ist sehr saftig. Wer mag, kann ihn noch mit einer Schokoglasur überziehen.