

Schoko-Eierlikör-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5 Eier, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 0,25 l Eierlikör, 0,25 l Öl, 300 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 Esslöffel Kakaopulver, 1 Packung Mokka-Bohnen, 1 Esslöffel Puderzucker.

Die Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Eierlikör und Öl zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Ei-Ölmasse sieben und verrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Napfkuchenform (2,5 l Inhalt) füllen.

Auf den restlichen Teig 1 1/2 Eßlöffel Kakao sieben und unterrühren. Mokka-Bohnen unterheben und den Teig auf die helle Masse geben. Dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen ziehen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2/Umluft: 150°) 50-60 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker und restlichem Kakao bestäuben.