

Kirsch-Napfkuchen mit Eierlikör bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr frische Kirschen oder 1 Glas Kirschen (720ml), 250 gr weiche Butter / Margarine, 200 gr Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 250 gr Mehl, 5 Esslöffel Speisestärke, 3 Teelöffel Backpulver, 150 ml + 3 EL Eierlikör, 350 gr Puderzucker, 2-3 Esslöffel Zitronensaft, Fett und Mehl für die Form.

Die Vorbereitungen:

Kirschen waschen, entstielen, entsteinen bzw. abtropfen lassen.

Backofen (E-Herd : 175°C / Umluft : 150°C / Gas : Stufe 2) vorheizen.

Die Zubereitung:

Fett, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührers ca. 5 Minuten cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, abwechselnd mit dem Eierlikör unterrühren. Kirschen unterheben. Eine Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt) fetten und mit Mehl austäuben. Teig in die Form füllen und glatt streichen. In den Backofen schieben und 50-55 Minuten backen.

Napfkuchen in der Form ca. 10 Minuten ruhen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

200g Puderzucker und Zitronensaft glatt verrühren. Guss auf dem Kuchen verteilen. Ca. 15 Minuten antrocknen lassen. 150g Puderzucker und 3 EL Eierlikör glatt rühren. Eierlikörguss auf dem weißen Guss verteilen. Trocknen lassen.

Pro Stück : 420 kcal / 5g E, 17g F, 58g KH