

Rezept

Eierlikörkuchen mit dunkler Schokolade

Ein Rezept von Eierlikörkuchen mit dunkler Schokolade, am 20.03.2023

Zutaten

4 Eier (Raumtemperatur)	200 ml Eierlikör (Raumtemperatur)
120 g Mehl	Backpulver
120 g Speisestärke	40 g kalte dunkle Schokolade (Kakaoanteil 60 %)
170 g weiche Butter	130 g Puderzucker
1/2 Pck. Bourbon-Vanillezucker	Butter und Mehl für die Form
2 EL Puderzucker zum Bestreuen (oder 200 g für eine Glasur)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 24 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Eier und Eierlikör rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur bekommen und der Teig gut bindet. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form buttern und mit Mehl ausstreuen. Das Mehl mit 1 Prise Backpulver und der Speisestärke versieben. Die Schokolade grob reiben.
2. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier, Eierlikör und die Mehlmischung abwechselnd nach und nach unter die Buttercreme rühren. Zuletzt die geriebene Schokolade unterrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen.
3. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen oder mit Zuckerglasur überziehen.