

## Rezept

# Eierlikörkuchen mit dunkler Schokolade

Ein Rezept von Eierlikörkuchen mit dunkler Schokolade, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>4</b>	Eier (Raumtemperatur)	<b>200 ml</b>	Eierlikör (Raumtemperatur)
<b>120 g</b>	Mehl		Backpulver
<b>120 g</b>	Speisestärke	<b>40 g</b>	kalte dunkle Schokolade (Kakaanteil 60 %)
<b>170 g</b>	weiche Butter	<b>130 g</b>	Puderzucker
	1/2 Pck. Bourbon-Vanillezucker		Butter und Mehl für die Form
<b>2 EL</b>	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 untermischen. 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.