

## Rezept

# Festliche Eierlikörtorte

Ein Rezept von Festliche Eierlikörtorte, am 09.06.2026

## Zutaten

|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| <b>4</b> Eier                  | <b>250 g</b> Zucker      |
| <b>200 ml</b> Öl               | <b>300 ml</b> Eierlikör  |
| <b>300 g</b> Mehl              | <b>1 Pck.</b> Backpulver |
| <b>5 EL</b> Aprikosenmarmelade | <b>400 g</b> Sahne       |
| <b>2 Pck.</b> Vanillezucker    | <b>2 EL</b> Schokospäne  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und 200 ml Eierlikör unter Rühren zugeben. Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Kuchen einmal quer teilen, den Boden mit einem Tortenring umstellen. Mit glatt gerührter Marmelade bestreichen und den Deckel auflegen.
4. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, 5 EL Eierlikör einlaufen lassen, auf die Torte streichen. Mit dem restlichen Eierlikör bespritzen und Schokospäne darüber streuen.