

Stricknadeltorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Butter, 250 gr Zucker, 1 Packung Vanille-Zucker, 0,5 kleine Flasche Butter-Vanille-Aroma, 6 Eier, 250 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 250 ml kalter Kaffee, 3 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Kakaopulver, 1 Esslöffel Rum, 400 ml Schlagsahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 2 Teelöffel Zucker, 5 Esslöffel Eierlikör, Kakaopulver, geraspelte Schokolade.

Die Zubereitung:

1. Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Butter-Vanille-Aroma unter rühren, solange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine 28 cm Springform füllen.
3. Den Kuchen sofort nach dem Backen mehrmals mit einer dicken Stricknadel einstechen und erkalten lassen.
4. Zum Tränken Kaffee, Zucker, Kakao und Rum verrühren und in die Löcher gießen. Den Kuchen über Nacht durchziehen lassen.
5. Für die Eierlikörsahne Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Restliches Sahnesteif mit dem Eierlikör verrühren und unter die Sahne rühren.
6. Eierlikörsahne vor dem Verzehr auf den Kuchen streichen und mit Kakao und Schokolade verzieren.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 C vorgeheizt

Heißluft: etwa 160 C nicht vorgeheizt

Gas: Stufe 2-3 nicht vorgeheizt

Backzeit: 40-45 Minuten

Guten Appetit !