

Eierlikörkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

80 gr Butter, 100 gr Zucker, 5 Eier, 200 gr Mandeln, 100 gr Schokolade, 1 Teelöffel Backpulver, 2 Esslöffel Rum, 1 kleines Glas Eierlikör, 2 Becher Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 125 ml Eierlikör.

Die Vorbereitungen:

Eier trennen, Schokolade und Mandeln fein reiben, Tortenbodenform gut einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Butter, Eigelbe und Zucker schaumig rühren. Rum und Eierlikör zugeben. Mandeln mit dem Backpulver mischen und zusammen mit der Schokolade unterrühren. Zum Schluss die steifgeschlagenen Eiweiße unterheben. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei angegebener Temperatur ca. 30-40 Minuten backen. Gut auskühlen lassen (am Besten man bäckt ihn am Vortag). Die steifgeschlagene Sahne darauf geben - ein Rest zum Verziern beiseite stellen. Zuletzt den Eierlikör mit einem Eßlöffel darauf verteilen. Mit der restlichen Sahne verzieren.