

Kuchen Backen Rezepte

Eierlikörkuchen Mit Schokoglasur

Anzahl: 1 Kuchen

Gattung: Eierlikör, Kuchen, Schokolade, Alkohol

125 g	Mehl, gesiebt	250 ml	Speiseöl
125 g	Speisestärke	250 ml	Eierlikör
1	Pack. Backpulver		Butter zum Ausfetten
250 g	Puderzucker, gesiebt		Mehl zum Ausstreuen
2	Pack. Vanillezucker	200 g	Zartbitter-Kuvertüre,
5	Eier		- verflüssigt

1. Backofen auf 180 GradC vorheizen. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Puderzucker und Vanillezucker mischen. Eier, Öl und Eierlikör zufügen und alles mit einem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.
2. Teig in eine ausgefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform (2 l Inhalt) füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.
3. Kuchen herausnehmen, etwa 10 Minuten in der Form erkalten lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und völlig erkalten lassen.
4. Kuchen mit der flüssigen Kuvertüre überziehen. Kuvertüre fest werden lassen und Kuchen anrichten.