

Kuchen Backen Rezepte

Eierlikörkuchen Vom Blech

Gattung: Backen, Gebäck, Eierlikör, Kuchen, Thüringen, Deutschland

		Teig:	
200 g	Margarine	1/2	Backpulver
200 g	Zucker	2	Kakao, gehäufte, evtl. mehr
4	Eier	1	Spritzer Bittermandelöl
200 g	Mehl	100 g	Walnüsse, grob gehackte
		Eierlikörcreme	
150 ml	Wasser	100 g	Puderzucker
1	Zucker	2	Eigelb
1/2	Vanillepudding	100 g	Kokosfett
150 g	Butter	100 ml	Eierlikör

Margarine und Zucker kräftig miteinander verrühren, die Eier hinzugeben und alles cremig schlagen. Mehl, Backpulver, Kakao und Bittermandelöl hinzufügen. Alles gut verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, an der offenen Seite einen hohen Rand falten. Den Teig aufstreichen und mit den Walnüssen bestreuen, die während des Backens im Teig versinken.

Bei kräftiger Mittelhitze backen. Die Teigplatte nach dem Backen stürzen und das Papier abziehen. Auskühlen lassen. Auf die Teigunterseite folgende Creme streichen: Aus Wasser, Zucker und Puddingpulver Vanillegeschmack einen Pudding kochen und erkalten lassen.

Inzwischen Butter, Puderzucker und Eigelb schaumig schlagen. Den kühlen Pudding (gleiche Temperatur wie die Creme!) löffelweise dazugeben.

Zuletzt das durch Erhitzen flüssig gewordene, aber wieder abgekühlte Kokosfett und den Eierlikör darunter ziehen. Diese Eierlikörcreme auf den Teigboden streichen und mit dem Garnierkamm Wellenlinien ziehen.