Ameisen-Eierlikörkuchen

Das Rezept von Ameisen-Eierlikörkuchen ist simpel aber nicht langweilig. Der feine Geschmack vom Likör mit dem Hauch von Schokolade verleiht diesem Kuchen seinen Charakter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

5 Stk.	Eigelbe
250 g	Butter (Zimmertemperatur)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 ml	Eierlikör
100 g	Schokoladenstreusel
5 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Stk.	Backform (Gugelhupfform)

Zubereitung

1. Für den **Ameisen-Eierlikörkuchen** eine Gugelhupf-Form gründlich ausfetten und den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

2. Dann die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schön cremig schlagen.

3. Jetzt die Butter hinzufügen und gut verrühren. Danach den Eierlikör unterrühren, das Mehl mit dem Backpulver vermengen, hinzusieben und unterheben.

4. Dann die Schokoladenstreusel unterrühren und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.

5. Nun das Eiweiß unter den Teig heben und in die Form geben. Der Kuchen sollte jetzt ca. 45-50 Minuten backen. Sollte er beim Backen oben drauf etwas dunkel werden, sollte man ihn mit etwas Backpapier oder Alufolie abdecken. Im Anschluss den Kuchen auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

Tipp

Den Ameisen-Eierlikörkuchen zusätzlich mit Staubzucker bestäuben, oder mit einem Klecks Obers und einem Schluck Eierlikör servieren.