

# Eierlikör-Osterkuchen

Ostern ist ein toller Anlass, um seine Gäste mit einem besonderen Kuchen wie dem Eierlikör-Osterkuchen zu überraschen. Das Rezept ist viel einfacher als es aussieht!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
120 g	Mehl
120 g	Maisstärke
4 TL	Backpulver
250 g	Staubzucker
250 ml	Sonnenblumenöl
100 ml	<a href="#">Eierlikör</a>
1 Stk.	<a href="#">Backform</a> (Springform 24 cm)

## Für die Dekoration

100 g	Mini-Schokoladeneier
1 Packung	Marzipan-Decke (fertig gekaufte)
2 EL	<a href="#">Marillenmarmelade</a>

## Zubereitung

1. Für den **Eierlikör-Osterkuchen** den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Springform (24 cm) mit Butter einfetten. Mehl mit Backpulver, Maisstärke und Staubzucker mischen.
2. Nach und nach Eier, Öl und Eierlikör dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Springform füllen und in der unteren Hälfte des Ofens ca. 1 Stunde backen.
3. Aus dem Ofen nehmen und 15-20 Minuten abkühlen lassen, erst dann vorsichtig aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen. Dann den Kuchen mit Marillenmarmelade

bestreichen.

4. Die Marzipandecke über den Kuchen legen und nach Belieben formen, falten oder auch rundherum abschneiden, so dass nichts mehr überlappt. Mit Schoko-Eiern garnieren und servieren.

## **Tipp**

Den Eierlikör-Osterkuchen nach Belieben mit Zuckerguss oder anderem Kuchendekor verzieren.