Eierlikör-Powidl-Kastenkuchen

Das Rezept vom Eierlikör-Powidl-Kastenkuchen passt prima in die Herbstzeit. Eine Kuchenkombination, die ausschließlich Erwachsene genießen sollten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

220 g	Butter (weich)
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
200 g	Mehl (gesiebt)
100 g	Speisestärke (gesiebt)
0.5 Packungen	Backpulver
150 ml	Eierlikör
125 g	Powidl
4 EL	Mandeln (gehackt)
1 EL	Rum
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Eierlikör-Powidl-Kastenkuchen** die Butter, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig rühren.

2. Dann die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

3. Nun das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver vermengen ...

4. ...und im Wechsel mit dem Eierlikör unterrühren.

5. Danach den Powidl, mit den gehackten Mandeln und dem Rum verrühren.

6. Jetzt ca. ein Drittel des Teiges in eine mit Backpapier ausgekleidete Kastenform (ca. 25-30 cm) geben. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

7. Dann ca. die Hälfte vom Powidl mittig auf dem Teig verstreichen.

8. Nun wieder ein Drittel Teig in die Form geben und verstreichen. Anschließend den restlichen Powidl hineingeben und letztendlich den restlichen Teig darauf verteilen.

9. Die Form hinterher in den Ofen stellen und ca. 60- 65 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen zu dunkel werden, einfach die Oberfläche mit etwas Alufolie abdecken.

Tipp

Den Eierlikör-Powidl-Kastenkuchen nach ca. 15 Minuten mit einem scharfen Messer einschneiden, dann reißt der Kuchen beim Backen gleichmäßiger auf. Zudem kann man den Kuchen vor dem Servieren zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben.