Eierlikörschnitte

Das Rezept für die Eierlikörschnitte, ist zugleich fruchtig, cremig und nussig im Geschmack. Liebhaber von Eierlikör, werden diesen Kuchen lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

Für den Boden

6 Stk.	Eier
250 g	Kristallzucker
0.5 TL	Backpulver
400 g	Haselnüsse (gemahlene)

Für den Belag

450 g	Ribiselgelee
400 ml	Schlagobers
350 ml	Eierlikör
Nach Belieben	Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für die **Eierlikörschnitte**, ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen. (Wer hat, kann einen Backrahmen verwenden)

2. Dann die Eier und den Zucker einige Minuten mit dem Mixer aufschlagen, bis die Masse dick und cremig ist.

3. Nun die Haselnüsse mit dem Backpulver vermengen und unter die Ei-Masse heben.

4. Den Teig auf das Backblech streichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). In der Zeit schon mal den Ribiselgelee in einer Schüssel glattrühren.

5. Jetzt das Backblech aus dem Ofen holen und den Gelee, auf den noch heiße Boden streichen. Diesen dann komplett auskühlen lassen.

6. Als nächstes das Schlagobers steifschlagen und auf dem Gelee glattstreichen.

7. Nun den Eierlikör auf dem Kuchen schütten und verlaufen lassen, bis alles abgedeckt ist. Der Kuchen sollte noch einige Stunden kühlen (am besten über Nacht), dann mit Schokoraspeln verzieren.

Tipp

Am besten schmeckt die Eierlikörschnitte gut gekühlt und mit einem nicht ganz zu hohen Alkoholanteil im Likör.