

# Mandel-Eierlikör-Kuchen

Der Mandel-Eierlikör-Kuchen schmeckt zu vielen Anlässen und ist auch noch einfach in der Zubereitung. Ein Rezept, das sicher auch zum Nachtisch schmeckt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

3 Stk. [Äpfel](#)

1 TL [Butter](#)

1 Prise Zimt

1 Stk. [Backform](#)

## Für den Teig

200 g Mehl

0.5 Packungen Backpulver

2 Stk. [Eier](#)

125 g [Zucker](#)

0.5 Packungen [Vanillezucker](#)

125 ml [Schlagobers](#)

0.5 TL Zimt

125 ml [Eierlikör](#)

## Für den Belag

100 g Mandelblättchen

75 g [Zucker](#)

60 g [Butter](#)

2 EL Milch

## Zubereitung

1. Für den **Mandel-Eierlikör-Kuchen** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen.
2. Dann die Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Jetzt die Apfelstücke zusammen mit der Butter und dem Zimt in einen Topf geben, und ca. 3-4 Minuten, bei mittlerer Hitze andünsten. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
4. Nun die Eier, mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Schlagobers, dem Zimt und dem Eierlikör verrühren.
5. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt unterheben.
6. Den Teig hinterher in die Form geben.
7. Anschließend die gedünsteten Apfelstücke auf dem Teig verteilen und im Ofen vorerst ca. 10-15 Minuten backen.
8. Derweil die Butter zusammen mit dem Zucker und der Milch in einem Topf geben und unter Rühren so lange erhitzen, bis sich die Butter und der Zucker aufgelöst haben.
9. Dann die Mandelblättchen hinzufügen und gründlich untermischen.
10. Letztendlich die Masse auf den vorgebackenen Kuchen verteilen und weitere ca. 15-20 Minuten goldbraun fertig backen.

## Tipp

Zu dem Mandel-Eierlikör-Kuchen schmeckt zusätzlich ein Klecks Schlagobers und ein extra Spritzer Eierlikör.