Preiselbeer-Nusskuchen mit Eierlikörguss

Ein perfektes Rezept für einen perfekten Kaffee-Nachmittag: Preiselbeer-Nusskuchen mit Eierlikörguss - einfach wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,8 h



Zutaten

6 Stk.	Eier
250 g	Zucker
2 Messerspitzen	Backpulver
400 g	Haselnüsse (gemahlen)
1 Glas	Preiselbeeren
3 Becher	Schlagobers
Nach Belieben	Eierlikör
	Butter (für das Backblech)

Zubereitung

1. Als Erstes für den **Preiselbeer-Nusskuchen mit Eierlikörguss** den Boden zubereiten. Dafür die Eier schaumig schlagen und den Zucker nach und nach unterrühren. Zu einer schaumig, cremigen Masse rühren. Das Backpulver und die gemahlenen Haselnüsse vermischen und unter die Masse rühren.

2. Den Teig auf eine befettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C zirka 20 Minuten backen. Vom Backofen nehmen und auskühlen lassen.

3. Die Preiselbeeren auf den Boden verstreichen, Schlagobers steif schlagen und über die Preiselbeeren verteilen. Je nach Belieben mit Eierlikör über den Kuchen gießen.

4. Danach für mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühl stellen.

Tipp

Für den Preiselbeer-Nusskuchen mit Eierlikörguss kann man auch andere geriebene Nüsse oder Mohn verwenden.