

Stracciatella-Kuchen mit Eierlikör

Der Stracciatella-Kuchen mit Eierlikör ist der ideale Kuchen für besondere Anlässe und festliche Feiertage wie Ostern. Ein echter Genuss für Erwachsene Dessertliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für den Teig

230 g	Butter
150 g	Zucker
8 g	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
230 g	Mehl
12 g	Backpulver
50 ml	Eierlikör
125 g	Schokoladenraspeln

für die Creme

300 g	Schlagobers
200 g	Sauerrahm
5 TL	San Apart
	Schokoladenraspeln
Nach Belieben	Eierlikör

Zubereitung

1. Für den **Stracciatella-Kuchen mit Eierlikör** die Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät weiß und cremig aufschlagen. Die Eier anschließend einzeln

unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und zur Masse geben. Den Eierlikör hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Schokoraspeln vorsichtig unterheben.

2. Einen Backrahmen auf etwa 20 × 26 cm einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Den Teig hineingeben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 40 Minuten backen. Nach etwa 30 Minuten den Kuchen mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Den Kuchen anschließend vollständig auskühlen lassen.
3. Das Schlagobers zusammen mit San-apart steif schlagen. Den Sauerrahm mit etwas San-apart verrühren und anschließend vorsichtig unter das geschlagene Obers heben. Die Creme gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen und glattstreichen. Den Stracciatella-Kuchen mit Schokoladenraspeln bestreuen. Nach Wunsch zusätzlich einige Tropfen [Eierlikör](#) über den Kuchen träufeln.

Tipp