



EINFACHER EIERLIKÖR-KUCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE

Zutaten:

Rührteig:

- 100 g Weizenmehl
- 50g gemahlene Mandeln
- 125 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 200g Puderzucker
- 5 Eier
- 350ml Eierlikör
- 200 ml Öl

Glasur:

- 300 g weiße Kuvertüre

So geht's:

- 1** Einfach die Zutaten für den Rührteig miteinander mischen und einige Minuten auf höchster Stufe rühren. Die Gugelhupf-Form gut einfetten und den Teig einfüllen, gleichmäßig in der Form verteilen.
- 2** Für ca. 45-50 Minuten bei 180 Grad vorgeheizten Backofen (O/U) backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Vor dem Stürzen, den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
- 3** Die Kuvertüre unter Rühren erwärmen und auf den Kuchen geben. Ihr könnt die Kuvertüre mit einem Pinsel aufstreichen, darüber tröpfeln lassen oder übergießen. Wer möchte kann jetzt etwas Deko drauf setzen.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 45 - 50 Minuten

