Artikel vom 21.05.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 19:22 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/eierlikoerkuchen

Eierlikörkuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 7 bis 8 Gläser á 150 ml):

2 Eier

100 g Zucker

1 P Vanillezucker

125 ml Sonnenblumenöl

125 ml Eierlikör

100 g Mehl

25 g gemahlene Haselnüsse

1 EL geriebene Zartbitterschokolade

2 TL Backpulver

Guss:

75 g Puderzucker

2 EL Eierlikör

Außerdem: Butter, um die Gläser einzufetten

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gläser einfetten. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Eierlikör unter Rühren langsam hinzufügen. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen und unterrühren. Schokoraspel unterheben. Die Gläser zur Hälfte füllen und für circa 30 Minuten goldbraun backen. Puderzucker mit Eierlikör klümpchenfrei verrühren. Je nachdem wie flüssig der Eierlikör ist, benötigt man mehr oder weniger Puderzucker. Die ausgekühlten Kuchen mit dem Gus bestreichen und trocknen lassen.

Julia Ernsting