

Eierlikörblechkuchen von Brigitte



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gekochter Kaffee	1 Tasse(n)
Feinkristallzucker	200 g
Weizenmehl (universal)	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Backpulver	2 EL (Esslöffel)
Speiseöl / Öl	180 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	500 ml
Eierlikör	250 ml

Zubereitung:

Eier mit Zucker + Vanillezucker schaumig rühren, Öl dazu - weiterrühren, Mehl und Backpulver mischen und unter den schaumigen Teig leicht unterheben.

Den Teig auf ein befettetes Blech geben und bei 200 Grad (vorheizen) ca. 20 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und mit einer Gabel viele Löcher reinstechen, anschließend eine Tasse starken Kaffee mit einem Löffel darüber verteilen.

2 Schlagobers steif schlagen und auf den Kuchen verteilen. Am Rand einen erhöhten Rand mit Schlagobers spritzen.

Ca. 1/4 Liter Eierlikör über einen Eßlöffel auf den Schlag laufen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-78-Eierlikoerblechkuchen-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at