

Eierlikörkuchen aus der Kastenform



Für den Rührteig:

5 Eier
Prise Salz
170 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
180 ml Sonnenblumenöl
150 g Mehl
100 g Speisestärke
3 TL Backpulver
200 ml Eierlikör

Schritt 1

Eine Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf **160 °C Umluft** vorheizen.

Schritt 2

Mit den Schneebesen des Rührgerätes Eier, Salz, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen.

Schritt 3

Anschließend das Sonnenblumenöl unterrühren.

Schritt 4

Danach Mehl, Speisestärke und Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben und zusammen mit dem Eierlikör zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Schritt 5

Nun den Teig in die vorbereitete Kastenform geben und den Eierlikörkuchen im unteren Drittel des Ofens **ca. 60 Minuten** backen. Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Eierlikörguss zubereiten:

Schritt 6

Dafür zunächst Puderzucker und Eierlikör mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren.

Schritt 7

Den Eierlikörguss dann über den abgekühlten Kastenkuchen fließen lassen und dann mit den Schokoraspel dekorieren.

Für den Guss:

3 EL Eierlikör
110 g Puderzucker

Für die Deko:

10 g Raspelschokolade
(Zartbitter)