

# AMEISEN-EIERLIKÖRKUCHEN

## Zutaten:

- 290g weiche Butter
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 260g Mehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 9g Backpulver
- 160 ml Eierlikör
- 90g Schokoblättchen/-raspeln/-streusel (Vollmilch oder Zartbitter)

Ich habe 50g Vollmilch- und 30g Zartbitter-Blättchen verwendet.



## Zubereitung:

1. Eier trennen und Eiweiß festschlagen.
2. weiche Butter mit Zucker und Eigelb cremig rühren und dann die restlichen Zutaten unterrühren
3. Eischnee mit **Mix'n-Scraper-Schaber** unterheben
4. **Kranzform** leicht fetten
5. Teig in die **Kranzform** füllen und bei 160°C Umluft für ca. 40-45 Minuten auf der mittleren Schiene (Rost) backen lassen, bis der Kuchen durch ist (Stäbchenprobe)
6. fertigen Kuchen mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** aus dem Ofen holen und einige Minuten auf dem **Kuchengitter** auskühlen lassen
7. Kuchen auf einen Teller oder eine Platte stürzen und weiter auskühlen lassen
8. mit etwas Puderzucker aus dem **Streufix** dekorieren

**Vorbereitungszeit:** ca. 10 Minuten

**Backzeit:** ca. 40-45 Minuten bei 160°C Umluft auf der mittleren Schiene (Rost)

