

Omas Eierlikörkuchen

Omas Eierlikörkuchen kann heute unter Umständen gleich zwei Generationen von Müttern glücklich machen. Alle anderen aber natürlich auch, egal ob man den Muttertag feiert oder nicht. Wir backen einen wunderbar altmodischen Rührkuchen – der schmeckt wie bei Oma!



Portionen: 2
Vorbereitung: 30 min
Zubereitung: 15 min
Zeit gesamt: 45 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Eierlikörkuchen:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 300 g Mehl Type 405 + mehr für die Form
- 1 TL Backpulver
- Salz
- 200 g zimmerwarme Butter + mehr für die Form
- 280 g Zucker, aufgeteilt
- 6 Eier
- ¼ TL Vanillepaste
- 150 ml Eierlikör

Zutaten für die Glasur:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 30 g Butter
- 100 g Sahne

Besondere Utensilien:

- Küchensieb
- Elektrisches Handrührgerät
- Gugelhupfform

Zubereitung:

- **Für den Eierlikörkuchen** den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- Die Schokolade nicht zu fein hacken.
- Mehl, Backpulver und eine Prise Salz in eine Schüssel sieben.
- Butter und etwa zwei Drittel des Zuckers in eine Schüssel füllen.
- Die Gugelhupfform mit etwas weicher Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben, dabei überschüssiges Mehl abklopfen.
- Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen.
- Die Eier trennen und die Eigelbe einzeln unterrühren.
- Vanillepaste unterrühren.
- Schließlich die Mehlmischung und den Eierlikör unterrühren.
- Die Quirle des Handrührgeräts säubern und die Eiweiße steif schlagen – dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen, sobald sie etwa halbsteif sind. **Tipp:** Einen Teil des Zuckers zum Eischnee hinzuzufügen macht ihn stabiler, sodass er beim Einarbeiten in den Teig nicht zusammenfällt. Fügt man den Zucker aber zum flüssigen Eiweiß hinzu, wird der Eischnee schmierig.
- Eischnee und gehackte Schokolade mit einem Teigspatel locker unterheben und den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.
- Glattstreichen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa eine Stunde backen. **Tipp:** Sticht man ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens, soll es sauber bleiben. Klebt noch flüssiger Teig am Stäbchen, die Backzeit um fünf Minuten erhöhen und gegebenenfalls wiederholen.
- Eierlikörkuchen aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten mit einem Handtuch bedeckt in der Form ruhen lassen.
- Auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
- **Für die Glasur** die Schokolade fein hacken und zusammen mit der Butter in eine Schüssel füllen.
- Die Sahne bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und über die Schokolade und Butter gießen.
- Zwei Minuten stehenlassen, glattrühren und über den Kuchen gießen.
- Glasur setzen lassen – sie wird nicht komplett fest – den Eierlikörkuchen auf eine Servierplatte setzen, in Stücke schneiden und servieren – **Mahlzeit.**