

Eierlikörkuchen vom Blech

So einfach gelingt ein saftig lockerer Eierlikörkuchen vom Blech mit luftiger Schoko-Sahne Füllung.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schokino-Kuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
2 Eier (Größe M)
7 EL Eierlikör

Sahnecreme:

300 g kalte Schlagsahne
100 ml Eierlikör
2 EL Dr. Oetker Kakao
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
2 EL Zucker
25 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Zum Verzieren:

100 g kalte Schlagsahne
Eierlikör
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 1 TL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe (grün)

Wie backe ich einen schnellen Eierlikörblechkuchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Eier und Eierlikör hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokoladenflocken (liegen der Backm. bei) kurz auf mittlerer Stufe gleichmäßig unterrühren. Teig auf dem Blech gleichmäßig verstreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.

Kuchen nach dem Backen am Rand lösen lösen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Boden so halbieren, dass 2 Rechtecke von je 20 x 30 cm entstehen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, gut durchkneten und eine kleine Ecke abschneiden. Eine Kuchenhälfte mit der Glasur besprenkeln und Glasur mit einem Backpinsel verstreichen. Evtl. übrige Glasur auf die andere Kuchenhälfte sprenkeln. Die Glasur fest werden lassen. Die vollständig bestrichene Hälfte in 16 gleich große Rechtecke schneiden.

4 Sahnecreme zubereiten:

Die 100 g Sahne für die Verzierung steif schlagen, in einen Gefrierbeutel geben und in den Kühlschrank legen. Für die Sahnecreme Sahne, Eierlikör und Kakao mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen, Gelatine fix einrieseln lassen und steif schlagen. Zum Schluss Zucker und Raspelschokolade kurz unterrühren. Die Sahnecreme auf der ungeschnittenen Kuchenhälfte verstreichen und die einzelnen Kuchenstücke auflegen.

5 Verzieren:

Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und ovale Sahne-Kringel aufspritzen. Diese mit Eierlikör füllen. Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe grün einfärben. Grünes Marzipan durch eine Knoblauchpresse oder ein grobes Sieb drücken und als Gras unter die Eier setzen. Den Eierlikörkuchen vom Blech bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Eierlikör können Sie für den Teig auch Milch verwenden. Bei der Creme den Eierlikör durch Schlagsahne ersetzen und für die Dekoration bunte Zuckereier nehmen.