







# Herrenschnitten mit Eierlikör

Maulwurfkuchen auf dem Backblech gebacken und die Creme mit Eierlikör verfeinert und mit Löffelbiskuits garniert.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Teig:

Backmischung für den Boden, Butter oder Margarine, Eier und Milch in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. verrühren. Teig auf dem Blech verstreichen. Vor die offene Seite einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie als Rand legen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Füllung:

Sahne steif schlagen. Mischung für den Belag, Wasser und Eierlikör in einer Rührschüssel **mit einem Schneebesen** 1/2 Min. glatt rühren **und sofort** Sahne in 2 Portionen unterziehen. Sahnecreme auf den Boden streichen und mit der runden Seite eines angefeuchteten Teelöffels Spitzen ziehen.

## 4 Belag:

Löffelbiskuits in 3 Reihen gleichmäßig auf der Füllung verteilen, leicht andrücken und Kuchen 30 Min. kalt stellen.

## 5 Bestreuen:

Vor dem Servieren mit Kakako bestreuen.

### Zutaten:

#### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Alufolie

#### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Maulwurf Kuchen  
125 g weiche Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)  
75 ml Milch

#### Füllung:

500 - 600 g kalte Schlagsahne  
50 ml kaltes Wasser  
100 ml Eierlikör

#### Belag:

15 Löffelbiskuits

#### Zum Bestreuen:

etwa 1 TL Dr. Oetker Kakao

