

Stricknadelkuchen

Ein sahniger Kuchen mit Eierlikör für Kaffee-Liebhaber

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
6 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Tränken:

250 ml Kaffee
3 EL Zucker
2 EL Dr. Oetker Kakao
1 EL Rum

Eierlikör-Sahne:

400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
10 g Zucker
5 EL Eierlikör

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Raspelschokolade
Vollmilch oder geschabte Schokolade

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 40 Min.

3 Kuchen sofort nach dem Backen mehrmals mit einer dicken Stricknadel (Stärke 6-7) einstechen. Kuchen lösen, aber in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 4 Tränke:**
Kaffee mit Zucker, Kakao und Rum verrühren und mit Hilfe eines Teelöffels möglichst genau in die Löcher füllen. Den Kuchen über Nacht durchziehen lassen.

- 5 Eierlikör-Sahne:**
Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Das andere Päckchen Sahnesteif mit dem Eierlikör verrühren und unter die Sahne rühren. Die Eierlikör-Sahne erst kurz vor dem Verzehr auf den Kuchen streichen.

- 6 Verzieren:**
Kuchen mit Kakao und Schokoladenraspeln verzieren.

