

*Eierlikörkuchen**

- 80g Butter/Margarine* mit
80g Zucker und
5 Eigelb schaumig rühren.
- 200g gem. Mandeln*
100g geraspelte
Kuvertüre
1 TL Backpulver
2 EL Rum und
2cl Eierlikör † gründlich unterrühren.
5 Eiweiß und
20g Zucker äußerst steif schlagen. Von diesem Schnee $\frac{1}{3}$ kräftig unter den Teig mischen, die restlichen $\frac{2}{3}$ vorsichtig unterheben. Den Teig in einer
- Springform (Ø 24cm)* mit
Backpapier auslegen und den Kuchen auf unterster Schiene abbacken.
- Backen:** 60 – 70 Minuten bei 175°C – 180°C (Heißluft oder Ober-/Unterhitze)
- $\frac{1}{4}$ l süße *Sahne* mit
1 TL Zucker und
1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Den erkalteten Kuchen damit (möglichst mit einem Rand) garnieren.
- Eierlikör* nach Geschmack daraufgeben (deswegen der Rand!);
Fertig!
- Zubereitungszeit:** 2 Stunden

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

*Danke an Franziska Steinberger!

†...oder aber Eierlikör in beliebigen Massen...