



SAFTIGER EIERLIKÖRKUCHEN MIT ZUCKERGUSS-SPIEGELEIERN

Portion: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 25 Minuten | Backzeit: 60-70 Minuten



ZUTATEN:

Für den Teig:

- 250 ml Eierlikör
- 125 ml neutrales Speiseöl
- Mark von 1 Vanilleschote
- 225 g Weizenmehl Typ 405
- 25 g feine Speisestärke
- 1 Pck. bzw. 4 gestrichene TL Backpulver
- 6 frische Bio-Eier (L)
- 240 g Puderzucker

Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- orangefarbene Speisefarbe
- etwas Wasser oder Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen, eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Überschüssiges Mehl in der Spüle abklopfen. .
2. In einem hohen Rührbecher **250 ml Eierlikör**, **125 ml neutrales Speiseöl** und das **Mark von 1 Vanilleschote** verquirlen. In einer kleinen Schüssel **225 g Weizenmehl**, **25 g feine Speisestärke** und **1 Päckchen Backpulver** vermischen.
3. In einer großen Schüssel **6 frische Bio-Eier (L)** mit dem Handrührgerät etwa 1 Minute schaumig aufschlagen. Dann auf mittlere Stufe schalten und langsam **240 g Puderzucker** einrieseln lassen. Auf höchster Stufe alles hellcremig und schaumig aufschlagen.
4. Das Rührgerät auf die niedrigste Stufe schalten und abwechselnd die Eierlikör- und Mehlmischung dazu geben. nur so lange rühren, bis alles gut verbunden ist.
5. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und 55-60 Minuten auf einem Ofenrost auf der zweiten Schiene von unten backen. Nach ca. 50 Minuten Backzeit einen Stäbchentest machen. Bleibt kein Teig mehr am Holzstäbchen hängen, ist der Kuchen fertig.
6. Den Kuchen aus dem Ofen holen und in der Form ca. 15 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
7. Aus **200 g Puderzucker** und etwas Wasser einen dickflüssigen Zuckerguss anrühren. 2 EL davon abnehmen und mit ein paar Tropfen **orangefarbener Speisefarbe** einfärben. Den weißen Guss in einen Spritzbeutel füllen und das "Eiweiß" der Spiegeleier auf den Kuchen auftragen. Trocknen lassen und denn die "Eigelbe" mit dem orange gefärbten Guss aufsetzen.