

printen.de

Eierlikörkuchen mit Schokoprinten



printen.de

Die Printenbäckerei

Eierlikörkuchen mit Schokoprinten

Zutaten

200 g weiche Butter
150 g Zucker
4 Eier
200 ml Eierlikör

250 g Weizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver
200 g Schoko-Weichprinten
oder Schoko-Nuss-Weichprinten

Zubereitung

Butter auf höchster Stufe mit dem Rührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Eier dazugeben und solange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe portionsweise unterrühren. Schokoprinten in kleine Würfel schneiden und unterheben. Eierlikör hinzufügen und den Teig in eine gefettete Gugelhupf- oder Kastenform füllen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 60 - 70 Minuten bei 160°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze (vorgeheizt) backen. Aus der Form lösen und erkalten lassen.
Mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

