

## Eierlikörkuchen mit Kirschen

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Früchte, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

1	Glas	Sauerkirschen (720ml)
150	Gramm	Mehl
5		Eier
1	Pack.	Vanillinzucker
250	Gramm	Puderzucker
250	ml	Öl
250	ml	Eierlikör
125	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Halbbitterkuvertüre

### Anleitung:

Kirschen in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Kirschen vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen und mit 25g Mehl bestäuben. Eier, Vanillin- und Puderzucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Öl und Eierlikör unterrühren. 125 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und unterrühren. Kirschen unterheben.

Teig in eine gut gefettete und mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (2,5 Liter Inhalt) füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C/ Umluft 150°C) 60-70 Min. backen. Kuchen evtl. nach ca. 45 Min. abdecken. Aus dem Ofen nehmen, 15-20 Min. in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Kuvertüre mit einem Löffel gleichmäßig über den Kuchen verstreichen und trocknen lassen.