

Eierlikörkuchen mit Schokoglasur

Kategorien: Gugelhupf, Kuchen, Rührkuchen

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Margarine, weiche
400	Gramm	Mehl
1		Backpulver
4		Ei(er)
500	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Kakaopulver
250	ml	Eierlikör
		Evt. Semmelbrösel

Anleitung:

Die weiche Margarine mit dem Zucker schön flockig schlagen, die Eier einzeln dazugeben. Mehl und Backpulver vermengen und langsam zu der Masse dazugeben (langsam dann staubt es nicht). Anschließend den Teig gut verrühren und den Eierlikör dazugeben und verrühren. Alles in eine eingefettete Gugelhupfform (am besten mit Semmelbrösel vorher auskleiden) geben und glatt streichen. Bei 200° ca. 60 Minuten backen.

Puderzucker und Kakaopulver verrühren und mit ein bisschen heißem Wasser zu einer Glasur verarbeiten. Die Glasur dann auf den noch heißen Kuchen geben und mit einem Pinsel verteilen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten