

Weihnachtlicher - Eierlikörkuchen

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Allin

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Mehl (Weizenmehl)
4	Teel.	Gestr. Backpulver
125	Gramm	Speisestärke
250	Gramm	Puderzucker
2	Pack.	Vanillezucker
250	ml	Öl
250	ml	Eierlikör
5	Stücke	M.- große Eier

ZUM VERZIEREN

100	Gramm	Marzipan - Rohmasse Lebensmittelfarbe*), (rot & grün) *) Puderzucker
-----	-------	--

Anleitung:

Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und in eine Rührschüssel sieben. Puderzucker sieben, mit den übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 2 Minuten schaumig schlagen.

Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet und gemehlt) füllen und sofort backen.

Ober-/ Unterhitze: etwa 170°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 150 °C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt) Backzeit: etwa 65 Minuten. Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Zum Verzieren: $\frac{3}{4}$ der Marzipanrohmasse mit roter Speisefarbe verkneten, $\frac{1}{4}$ der Marzipanrohmasse mit grüner Speisefarbe einfärben. Das eingefärbte Marzipan jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Aus dem roten Marzipan Sterne und aus dem grünen Marzipan Blätter (jeweils in verschiedenen Größen) ausstechen. Den Gugelhupf und die Tortenplatte damit dekorativ garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

*???!!!(muss das sein)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann