

Oster-Eierlikör-Kuchen

16 Stück



gelingt leicht

● up to 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker
Gugelhupf
175 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)
25 ml Milch
100 ml Eierlikör
½ Pck. Dr. Oetker Schoko
Tröpfchen

Schoko-Eierlikör-Mousse:

200 ml kalte Milch
100 ml kaltes Schlagobers
1 Pkg. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat
80 ml Eierlikör
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Schoko-Glasur:

100 ml flüssiges Schlagobers
100 g gehackte Zartbitter-
Kuvertüre

Zum Verzieren:

150 ml geschlagenes
Schlagobers
Eierlikör
50 g grüner Modelliermarzipan

1 Sandmasse:

Für die Masse die Backmischung mit Butter, Eiern, Milch und Eierlikör mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. glatt rühren. Die Schoko-Tröpfchen mit dem Kochlöffel kurz einrühren.

2 Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) geben und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

3 Schoko-Eierlikör-Mousse:

Für die Mousse Milch mit Schlagobers und Moussepulver nach Packungsanleitung mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen. Eierlikör mit Sahnesteif verrühren und unterrühren.



- 4 Den erkalteten Kuchen halbieren und eine Hälfte mit Mousse bestreichen.

5 Schoko-Glasur:

Für die Glasur Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre einrühren. Vor dem Anziehen der Glasur den Kuchenoberteil glasieren. Die Glasur vollständig anziehen lassen.

- 6 Den Kuchenoberteil in 16 gleichmäßige Stücke schneiden und auf die Mousse geben.

7 Zum Verzieren:

Das Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und Eier auf die Kuchenstücke spritzen. Die Eier mit Eierlikör füllen und mit Marzipan verzieren.

