

Backform Charlotte



Art.-Nr. 661493



STÄDTER®

Softiger Eierlikörkuchen mit Johannisbeeren

ARBEITSZEIT: CA. 25 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 60-70 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 6 Eier, 260 g Puderzucker, 1 TL Vanillezucker, eine Prise Salz, 250 ml Eierlikör, 150 ml neutrales Pflanzenöl, 300 g Mehl, 1 Pck. Backpulver (16g), 240 g frische Johannisbeeren | **Zutaten Ganache:** 50 ml Sahne, 140 g weiße Kuvertüre, 10 g Butter | **Außerdem:** 60 g frische Johannisbeeren zum Dekorieren

Zubereitung des Teiges:

Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz weiß schaumig schlagen. Anschließend langsam den Eierlikör und das Öl hinzugeßen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und hinzugeben. Alles miteinander zu einem cremigen Teig verrühren.

Zum Schluss die Johannisbeeren vorsichtig unterheben und in die gefettete Form geben. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 60-70 Min. backen. Die Backzeit kann etwas variieren, daher zwischendurch eine Stäbchenprobe machen. Den fertigen Kuchen in der Form abkühlen lassen und erst dann aus der Form stürzen.

Zubereitung Ganache:

Die Sahne in einen Topf zum Kochen bringen und die klein gehackte Kuvertüre einrühren, bis sich die Kuvertüre vollständig aufgelöst hat. Die Butter hinzugeben und ebenfalls rühren, bis diese sich aufgelöst hat.

Mit einem Löffel die Ganache auf dem Kuchen verteilen und mit Johannisbeeren dekorieren.

Tipp: Der Kuchen schmeckt auch hervorragend mit Heidelbeeren.

