



# Eierlikörkuchen

Zeit gesamt  
1h 10minZubereitungszeit  
30minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

Butter	250 g
Paniermehl	30 g
Kirschen, frisch	400 g
Zucker	200 g
Vanille Zucker	20 g
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	30 g
Eierlikör	250 ml
Salz	
Puderzucker	80 g
Sauerkirschnektar	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, Pinsel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine Gugelhupfform mit 1 EL Butter einfetten und mit Paniermehl bestäuben. Kirschen in ein Sieb abgießen, Saft auffangen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Im Mixbehälter Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier 1 Min./Stufe 4 schaumig rühren.
2. Mit dem Spatel die Masse an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Mehl, Backpulver, Eierlikör und etwas Salz zugeben und 2 Min./Stufe 4 verrühren.
3. In einer Schüssel den Teig mit den abgetropften Kirschen mischen und in die Gugelhupfform füllen. Im Ofen ca. 70 Min. auf der untersten Schiene backen. Nach ca. 50 Min. die Form mit Alufolie bedecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.
4. Mit einem Holzspießchen eine Stäbchenprobe durchführen und die Backzeit ggf. verlängern. Den Kuchen in der Form fast vollständig erkalten lassen und erst dann auf ein Kuchengitter stürzen.
5. In einer Schüssel Puderzucker mit 1–2 EL Kirschsaft glatt rühren. Den Kuchen mithilfe eines Backpinsels mit dem Guss bestreichen.

Viel Freude beim Genießen!



## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	354 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g