heute gibt es...

Eierlikör-Schokoladen-Kuchen

Zutaten:

- 200g Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250ml Eierlikör
- 250ml geschmacksneutrales Öl z.B. Rapsöl
- 250g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 ½ EL Kakao
- 100g Schokoladen-Tröpfchen
- etwas Fett und Mehl für die Backform
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Zu Beginn den Backofen auf 175°C (Umluft) zum Vorheizen anschalten.
2. Die Eier trennen. 3 EL Zucker zum Eiweiß geben und steif schlagen.
3. Den restlichen Zucker und den Vanillezucker zum Eigelb geben und schaumig schlagen. Den Eierlikör sowie das Öl dazugeben und gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, zur Eigelbmasse dazugeben und unterrühren.
4. Nun den Eischnee langsam mit einem Schneebesen unterheben.
5. Eine Backform einfetten, einmehlen und anschließend die Hälfte des Teiges hineinfüllen.
6. Zur anderen Teighälfte den Kakao geben und solange verrühren, bis eine gleichmäßige Färbung entsteht. Die Schokoladen-Tröpfchen mit einem Löffel unterheben.
7. Den dunklen Teig auf den hellen geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.
8. Den Kuchen für ca. 50 Minuten backen. (Stäbchenprobe!)
9. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben sobald dieser etwas abgekühlt ist.