Eierlikörkuchen



Zutaten

Masse:

- 5 Eigelb
- 250 g Puderzucker
- 300 ml Öl
- 300 ml Eierlikör
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 Eiweiß

Für den Guss:

- 400 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

1. Das Eigelb mit dem gesiebten Puderzucker schaumig rühren, dann nach und nach Öl
   und Eierlikör unterrühren.

2. Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Masse sieben und unterheben, ebenso das
   sehr steif geschlagene
   Eiweiß. Den Teig in eine nur am Boden gefettete

Springform (Durchmesser 26 cm)
füllen und glatt streichen.

3. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 180°C etwa 75-85 Minuten backen. Auf
ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

4. Kleingehackte Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen.