Eierlikör – Mohn – Kuchen

Trockener Kuchen muss nicht trocken sein! Diese Variation aus Mohn und Eierlikör überzeugt durch die saftige Textur und den außergewöhnlich aromatischen Geschmack!

glutenfrei, weizenfrei

Für den Teig:
1 P. glutenfrei Mohnback = fertige Mohnfüllung (z.B. Schwartau)
200g Butter, weich
50ml Öl
6 EL Eierlikör
180g Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
80g Kartoffelstärke
1 P. Backpulver

Zur Dekoration:
150g Puderzucker
3 EL Eierlikör

1. Mohnback, Butter, Öl, Eierlikör, Zucker und Salz verquirlen.
2. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen zugeben und zu einer schönen Schaummasse aufschlagen.

3. Mehl und Backpulver mischen unter die Schaummasse rühren.
4. Den Teig in eine gefettete und glutenfreien Semmelbröseln oder gemahlenen Mohn ausgestreute Kuchenform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 55 – 60 Minuten backen. Den fertigen Kuchen vollständig in der Form auskühlen lassen! Wird der noch warme Kuchen aus der Form gestürzt, so bricht dieser leicht auseinander!
5. Für den Guss, Puderzucker und Eierlikör verrühren und den Kuchen damit überziehen.

rezepte-glutenfrei.de