

Schokostreusel-Eierlikörkuchen

Wer einfache und fix zubereitete Kuchen mag, liegt bei diesem Rezept genau richtig! Der schmackhafte Eierlikörkuchen überzeugt durch die wunderbar saftige Textur und Schokostreusel verfeinern den Kuchen zudem köstlich. Auch am nächsten Tag ist die Textur übrigens lecker und saftig zugleich ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für 1 Kastenform (etwa 30cm Länge) oder Gugelhupfform

200g Butter (ggf. laktosefrei) ODER Margarine

180g Zucker

2 P. Vanillezucker

5 Eier

225ml Eierlikör

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 265g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Backpulver

40 – 50g Schokostreusel oder Schokoplättchen (ggf. laktosefrei)

1. Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

2. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen zugeben und zu

einer guten Schaummasse rühren.

3. Mehl, Backpulver, Schokostreusel und Eierlikör zur Schaummasse geben und alles gut verrühren.

4. Den Teig in eine gefettete Kasten- oder Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) 50-60 Minuten backen.

5. In fertigen Kuchen der Form komplett auskühlen lassen.

Tipp: Wer mag, kann den Kuchen mit weißer Kuvertüre (ggf. laktosefrei) bepinseln und mit Schokoplättchen bestreuen.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Milchfreie Schokostreusel, z.B. milchfreie Zartbitterstreusel, einsetzen.



