

Oma Christels Eier-Nuss-Schokolade-Sahne-Likör-Kuchen

Dauer: etwa 1h

1 Zutaten

- 5 Eier
- 250gr Zucker, die Hälfte davon Puderzucker
- 200gr geriebene Haselnüsse
- 100gr gemahlene Mandeln
- 150gr Zartbitterschokolade
- 2 Tropfen Bittermandelöl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 Packung Vanillepudding
- 500ml Sahne
- 1 Fläschchen Eierlikör

2 Boden

- Eier mit Zucker schaumig schlagen, das dauert ca 5-10 min
- Schokolade zu kleinen Stücken reiben/hacken
- In die schaumige Eimasse die Nüsse, Schokolade, 1 Messerspitze Backpulver geben
- 2 bis 3 Tropfen Bittermandelöl hinzugeben und gut einrühren. NICHT MEHR !

Den Teig in eine gut eingefettete Form gießen und bei 180C abbacken. Zwischendurch kontrollieren, der Teig sollte nicht braun werden, muss aber trocknen. Dazu während dem Backvorgang Löcher einstechen. Dauer ca: 20 min.

Teig abkühlen lassen.

3 Kirschen

Die Kirschen mit Flüssigkeit in einen Topf geben und langsam erwärmen. Puddingpulver und ein bisschen Zucker einrühren, halbe Minute aufkochen lassen.

Noch warm auf dem Kuchen verteilen.

4 Kurz vor dem Verzehr

Sahne schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Auf der Sahne den Likör ausbreiten, damit nicht sparen. Bis zum Servieren kalt lagern.

5 Guten Appetit

