

Eierlikör-Kuchen und selbstgemachter Eierpunsch



Einkaufsliste:

Eierlikör und Punsch (ca. 1x700ml Flasche):

6 Eigelb (sehr frische)
170g Puderzucker
2EL Vanillezucker
1TL Zimt
Prise Kardamom
350ml Sahne
250ml weißen Rum oder Amaretto (für alkoholfreie Version durch Milch ersetzen)

Außerdem für Eierpunsch

700ml Milch
1TL Zimt
1EL Zucker
Prise Muskat
6 Eiweiß

Teig

4 Eier
Prise Salz
100g Zucker
1EL Vanillezucker
70g Mehl
2EL Kakao
2EL Eierlikör (oder Milch)
200g gemahlene Mandeln
2TL Backpulver
250g saure Kirschen

Creme:

400ml Sahne
200g Frischkäse
1Pck. Sahnesteif
2EL Eierlikör
1EL Vanillezucker
40g Puderzucker

Außerdem:

50g Zartbitterschokolade

So wird's gemacht

Für den Eierlikör: Vanillezucker, Puderzucker und Eigelbe schaumig schlagen. Sahne, Gewürze und Rum unterrühren. Ein heißes Wasserbad vorbereiten und die Masse (am besten in einer Metallschüssel) über dem Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen, es darf nicht kochen! Masse weiter aufschlagen, etwa 5-10 Minuten. Masse in kleine Flaschen oder eine große ca. 700ml Flasche füllen und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Punsch Milch mit den Gewürzen aufkochen und so viel Eierlikör hineingießen wie gewünscht. Eiweiße aufschlagen und unterheben. In Tassen füllen und mit einer Prise Zimt servieren.

Für den Kuchen: Eiweiß aufschlagen, Zucker und Vanillezucker mischen und einrieseln lassen. Eigelbe hinzufügen. Die restlichen Zutaten (außer die Kirschen) mischen und unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (26cm) oder ein kleines Blech (max. 30x30cm) geben und die Kirschen auf dem Teig verteilen. Bei 180°C Umluft (vorgeheizt) etwa 20-25 Minuten backen, Stäbchenprobe machen und komplett auskühlen lassen.

Für die Creme: Nun Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, Eierlikör unter rühren hinzugeben. Weiter rühren und den Frischkäse esslöffelweise hinzugeben. Wenn die Masse richtig fest ist, Masse auf dem Kuchen verteilen. Vor dem Servieren mit Eierlikör begießen. Schokolade mithilfe eines Messers oder Sparschälers raspeln und auf dem Kuchen verteilen. Kalt servieren.