


Eierlikör-Oster-Kuchen

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):**etwas Fett
Backpapier**Für das Backblech:**

Backpapier

All-in-Teig:175 g Weizenmehl
2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
250 g Puderzucker
250 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
250 ml Eierlikör
5 Eier (Größe M)**Knetteig:**150 g Weizenmehl
100 g weiche Butter oder
Margarine
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**Eierlikör-Sahne:**500 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 ml kalter Eierlikör**Zum Bestreichen:**etwa 2 EL samtiger Himbeer-
Fruchtaufstrich**Zum Verzieren:**Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack weiß
Dr. Oetker Zuckerstreusel

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Puddingpulver, Backin und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe mind. 1 Min. schaumig schlagen. Teig in die Springform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Den Kuchen vom Springformrand lösen. Springformrand entfernen, den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Knetteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Ein Rechteck (etwa 17 x 13 cm) ausschneiden und auf das Backblech legen. Aus dem übrigen Teig beliebige Motive, z. B. Ostereier, Blümchen, Schmetterlinge ausstechen, mit auf das Backblech legen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Min.

Boden und Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Eierlikörkuchen senkrecht halbieren, so dass 2 Rechtecke (etwa 13 x 17 cm) entstehen. Jedes Rechteck zweimal waagrecht durchschneiden. Knetteigboden evtl. auf die Rechteckgröße zurechtschneiden. Boden auf eine Platte legen, mit Fruchtaufstrich bestreichen und einen Eierlikörboden auflegen.

5 Eierlikör-Sahne:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Vanillin-Zucker und Eierlikör zum Schluss unterrühren. Sollte die Sahne sehr weich sein, diese einige Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie fester geworden ist. Etwa 2 EL der Sahne auf dem Boden verstreichen und den nächsten Boden auflegen. Mit Sahne und Böden so weiterverfahren, bis alle Böden aufgebraucht sind. Kuchen mit der übrigen Sahne einstreichen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Kekse mit der Zuckerschrift und den Zuckerstreuseln dekorieren und vor dem Servieren an den Rand der Torte setzen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Ohne die Keks-Verzierung lässt sich der Kuchen 2 Tage im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.