

AMEISEN-EIERLIKÖR- KUCHEN vom Blech

Auf dem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 30 Min



So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek/Stufe 8 zerkleinern und umfüllen.
Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl in den Mixtopf geben und 30 Sek/Stufe 4 verrühren. Zerkleinerte Schokolade, Eierlikör, Mehl und Backpulver zugeben und weitere 30 Sek/Stufe 4 verrühren.
Den großen Ofenzauberer leicht einpinseln, mit etwas Mehl bestreuen, den Teig einfüllen und 30 Min im Backofen backen. Den Kuchen auf das Kuchengitter stellen.

ZUTATEN:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 400 ml Öl
- 400 ml Eierlikör
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Gutes Gelingen, Deine Melli