

# Eierlikör-Kuchen in Blumenform



TEUBNER FOODFOTO / TEUBNER FOODFOTO

## ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN)

### Für den Teig:

125 g	Butter
125 g	Zucker
2 Msp.	Bourbon- Vanille
½	Bio- Zitrone (Abrieb davon)
	Salz
3	Eier
250 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
125 ml	Eierlikör

### Für den Überzug:

150 g	Aprikosenkonfitüre
4 EL	Wasser
250 g	Puderzucker
3 - 4 EL	Zitronensaft

### Außerdem:

1	Backform "Blume" (ca. 18 cm Ø)
	Backpapier
	essbares Zuckerdekor (Zuckerblüten)
	roter Glitzer- Zucker

---

Backen:	40 min
Dauer:	45 min
Niveau:	Mittel

---

## 1. SCHRITT

Backpapier, 1 Backform "Blume" (ca. 18 cm Ø)

Das Innere der Form mit Backpapier auskleiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen. Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

## 2. SCHRITT

125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Msp. Bourbon- Vanille,

½ Bio- Zitrone (Abrieb davon), 1 Prise Salz, 3 Eier, 250 g Mehl,

½ Pck. Backpulver, 125 ml Eierlikör

Für den Teig Butter mit dem Rührgerät cremig schlagen. Zucker, Vanille, Zitronenabrieb und eine Prise Salz gut unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit Likör hineinrühren.

## 3. SCHRITT

Teig in die Form füllen, Oberfläche glatt streichen, im Ofen etwa 40 Min. backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stellen und auskühlen lassen.

## 4. SCHRITT

Mit einem Messer entlang des inneren Rings schneiden, diesen abnehmen und vorsichtig das Backpapier vom Kuchen entfernen. Auf ein Kuchengitter setzen.

## 5. SCHRITT

150 g Aprikosenkonfitüre, 4 EL Wasser

Für den Überzug Konfitüre mit Wasser unter Rühren aufkochen, durch ein Sieb streichen und Kuchen damit einpinseln.

## 6. SCHRITT

250 g Puderzucker, 3 - 4 EL Zitronensaft, essbares Zuckerdekor (Zuckerblüten),  
roter Glitzer- Zucker

Puderzucker und Zitronensaft zum dickflüssigen Guss

verrühren. Kuchen damit überziehen, etwas anziehen lassen.  
Mit Blüten und Glitzerzucker verzieren. Auf eine Tortenplatte  
setzen, Guss trocknen lassen.