



EIERLIKÖR-SCHOKOLADE-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Statt Sonnenblumenöl kann auch Rapsöl verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

| | |
|-------------------|----------------------|
| 125 g | |
| 5 | Eiweiss |
| 250 g | Puderzucker |
| 1 Prise(n) | Salz |
| 125 ml | Sonnenblumenöl |
| 5 | Eigelb |
| 125 ml | Eierlikör |
| 200 g | Weissmehl |
| 40 g | Stärke, z.B. Maizena |
| 10 g | Backpulver |
| 100 g | Schokolade, gehackt |
| | Butter, für die Form |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eiweiss mit Puderzucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis, Öl, Eigelb und Eierlikör gut vermischen. Mehl mit Maisstärke und Backpulver vermengen und dazumischen.
4. Gehackte Schokolade untermischen und das geschlagene Eiweiss unterheben.
5. Masse in eine befettete Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.