



# 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

<b>125 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>5</b>	Eiweiß
<b>250 g</b>	Staubzucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>125 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>5</b>	Eigelb
<b>125 ml</b>	Eierlikör
<b>200 g</b>	Mehl
<b>40 g</b>	Maisstärke
<b>10 g</b>	Backpulver
<b>100 g</b>	Schokolade, gehackt
	Butter, für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eiweiß mit Staubzucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Sahne-Basis, 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.