

Markus Hummel
Eierlikörkuchen mit Spiegeleiern aus Zuckerguss**Zutaten**

Für den Teig:

250 ml	Eierlikör
125 ml	neutrales Speiseöl
1	Vanilleschote
225 g	Weizenmehl Typ 405
25 g	feine Speisestärke
1 Pck	Backpulver
6	frische Bio-Eier (L)
240 g	Puderzucker

Für die Spiegeleier aus Zuckerguss:

200 g	Puderzucker
etwas	orangefarbene Speisefarbe
etwas	Wasser oder Zitronensaft

**Zubereitung**

1. Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen, eine Backform (Gugelhupfform, Springform oder Blech) mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Überschüssiges Mehl in der Spüle abklopfen.
2. In einem hohen Rührbecher Eierlikör, Speiseöl und das Mark von 1 Vanilleschote verquirlen. In einer kleinen Schüssel Weizenmehl, feine Speisestärke und Backpulver vermischen.
3. In einer großen Schüssel Eier mit dem Handrührgerät etwa 1 Minute schaumig aufschlagen. Dann auf mittlere Stufe schalten und langsam den Puderzucker einrieseln lassen. Auf höchster Stufe alles hellcremig und schaumig aufschlagen.
4. Das Rührgerät auf die niedrigste Stufe schalten und abwechselnd die Eierlikör- und Mehlmischung dazu geben - nur so lange rühren, bis alles gut verbunden ist.
5. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und 55-60 Minuten auf einem Ofenrost auf der zweiten Schiene von unten backen. Nach ca. 50 Minuten Backzeit einen Stäbchentest machen. Bleibt kein Teig mehr am Holzstäbchen hängen, ist der Kuchen fertig.
6. Den Kuchen aus dem Ofen holen und in der Form ca. 15 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
7. Aus Puderzucker und etwas Wasser einen dickflüssigen Zuckerguss anrühren. 2 EL davon abnehmen und mit ein paar Tropfen orangefarbener Speisefarbe einfärben. Den weißen Guss in einen Spritzbeutel füllen und das "Eiweiß" der Spiegeleier auf den Kuchen auftragen. Trocknen lassen und dann die "Eigelbe" mit dem orange gefärbten Guss aufsetzen.

Tipp:

Der Teig ist für einen Rührteig relativ flüssig. Das soll so sein. Bitte kein zusätzliches Mehl zum Teig geben, da der Kuchen sonst über die Form hinausbackt. Die Form nur etwa zu 3/4 füllen.