

DIE BEECK REZEPTE-KÜCHE

Eierlikör-Kuchen

ZUBEREITUNG:

Eine Springform (24 cm Durchmesser) einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen und den Teig einfüllen.

Im Backofen (Heißluft 160°) ca. 60-65 Minuten backen

Den abgekühlten Kuchen dann mit Zartbitterkuvertüren bestreichen

GUTEN APPETIT!

ZUTATEN:

250 g Butter oder Magarine
250 g Zucker
4 Eier schaumig rühren
250 g Mehl und
1 Backpulver sieben und unterrühren
200 ml Eierlikör
100 g Zartbitterschokolade klein schneiden und dazu