

Gâteau ivre



Geschwipster Kuchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Garzeit:** 70 Minuten

Für den Teig:

Zutaten für 15 Stücke:

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Beutel Vanillezucker
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1,5 TL Trockenhefe
- 150 ml Eierlikör
- 4 EL Cognac oder Rum
- 85 g Schokoladenstreusel

Für den Guß:

- 100 g weiße Schokolade
- 15 g Schokoladenstreusel

Außerdem:

Eine 25 x 11 cm große Kuchenform.

Etwas Butter zum Ausstreichen der Form.

Ofen auf ca. 180 ° C Ober-/Unterhitze oder 160 ° C Umluft vorheizen

Zubereitung:

Die weiche, zimmerwarme Butter in eine Schüssel geben und mit dem Mixer sahnig aufschlagen.

Allmählich Zucker und Vanillezucker, unter ständigem Weiterschlagen, einrieseln lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Jetzt die Eier nacheinander dazugeben und die Masse bei maximaler Geschwindigkeit weiter schlagen.

Mehl durchsieben, mit der Trockenhefe mischen und abwechselnd mit dem Likör unterrühren.

Cognac oder Rum und Schokoladenstreusel unterrühren.

Den Teig in die ausgebutterte Form füllen und glatt streichen.
Auf der 2. Schiene von unten ca. 70 Minuten backen.

Anschließend den Kuchen in der Form 5 Minuten abkühlen. Dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Den kalten Kuchen mit der im Wasserbad geschmolzenen, weißen Schokolade übergießen und die restlichen Streuseln darüber verteilen.

Guten Appetit! 😊