

# Käsekuchen mit Eierlikör ☐

Als absoluter Käsekuchen Liebhaber musste ich einfach mal mein schon vorhandenes Rezept ein wenig neu interpretieren und den Käsekuchen mit viel Eierlikör backen ?. Ausserdem bekommt dieser Käsekuchen noch einen dunklen Boden.

Das Ergebnis ist einfach genial und unglaublich lecker. Dieser Kuchen passt wunderbar zum Osterfest aber natürlich auch sonst immer wenn einem gerade der Sinn nach einem Käsekuchen mit viel Eierlikör steht.

Ich habe den Boden mit Öl gebacken, so ist der Teig ein wenig geschmeidiger und lässt sich sofort verarbeiten ohne ihn vorher noch zu kühlen ?.

Das Aroma ist wegen der Zugabe des Eierlikörs einfach wunderbar. Ich habe mich ausserdem für ein Topping aus Schlagsahne entschieden. Allerdings schmeckt dieser Kuchen auch genauso gut wenn ihr ihn nur mit Puderzucker bestäubt.

Ich habe mich bei diesem Kuchen für eine 20er Form entschieden, denn ich wollte erst mal einen Probelauf backen, um zu testen ob ich dieser Kuchen überhaupt zu empfehlen ist ? und er ist es wirklich ?

Ich werde euch also auch die Mengen auch für eine 20er Springform vermerken ?

So und jetzt geht es los : ?

## **Zutaten – 20er und 24er – 26er Springform**

Ich verlinke euch hier die Zutaten und verarbeitet von meinem Mürbeteig mit Öl.

Wenn ihr euch auch für eine kleinere Springform entscheidet, dann nehmt bitte von den angegebenen Mengen die Hälfte.

## *Mürbeteig mit Öl*

Außerdem kommt in den Teig noch 15 oder 30 g Kakaupulver

Eierlikör Quark :

500g / 750g Magerquark

100g / 150g Zucker

1 Vanillezucker

1 / 2 Päckchen Vanillepudding Pulver

100 / 150 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl

1 / 2 Eigelb

1 Ei

200ml / 300ml Eierlikör

130ml / 200ml Milch

Butter und Mehl für die Form

### **Zubereitung**

- den Mürbeteig in die vorbereitete Springform geben und den Rand damit auskleiden und mit einer Gabel mehrmals einstechen
- den Ofen auf 175°C Ober/ Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen
- den Quark mit den übrigen Zutaten vermischen und auf den Mürbeteig geben
- im vorgeheizten Backofen ca. 55 oder 85 Minuten backen
- den Kuchen noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen lassen, damit der Teig nicht zusammenfällt

- den fertigen Kuchen abkühlen lassen und nach Bedarf dekorieren
- mit Schlagsahne und geraspelter Schokolade oder Puderzucker bedecken
- besonders aromatisch wird der Käsekuchen wenn ihr ihn noch mit ein wenig Eierlikör beträufelt

Und jetzt einfach nur noch genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



---

## Eierlikör ??

Ich liebe Eierlikör ? allerdings gibt es große Unterschiede

bei diesem leckeren Likör. Den Eierlikör aus dem Supermarkt nehme ich zum Beispiel nur als Zutat für meinen Eierlikör Kuchen. Wenn ich aber mal einen Eierlikör trinken möchte dann bevorzuge ich einen milderen Geschmack, am liebsten mit Aromen wie Haselnuss oder Rum ?

Ich mache seit ein paar Jahren mindestens 1 Mal im Jahr meinen Eierlikör selber. Meistens an Ostern, denn der Selbstgemachte ist auch immer eine schöne Geschenkidee ? übrigens auch zum Muttertag.

Natürlich habe ich schon einiges an Rezepten ausprobiert, und für mich ist dieses Rezept perfekt ? es freuen sich immer alle sehr über Nachschub, also kann er ja nicht so schlecht sein.

Ich verwende für meinen Eierlikör entweder hochprozentigen Korn oder Wodka. Wer noch ein bisschen Aroma möchte dann empfehle ich Rum oder Haselnusslikör.

Im Kühlschrank aufbewahrt ist der selbstgemachte Eierlikör ca. 1 Woche haltbar. Vielleicht auch länger, aber ich bin wegen der frischen Eier da immer ein wenig vorsichtig ? allerdings hat sich der Likör auch immer sehr schnell weggetrunken ? also Vorsicht : Suchtgfahrr ?

### **Zutaten – für ca. 500 Millimeter**

300 g Sahne oder Kondensmilch

125 g Puderzucker

1 Vanillezucker

4 Eigelbe

4 cl Rum oder Haselnusslikör

125 ml Wodka oder Korn

### **Zubereitung**

- die Sahne mit einem Schneebesen schlagen. Die Konsistenz sollte noch ein wenig flüssig sein, damit die spätere Gesamtmasse nicht zu fest wird
- die Eigelbe mit dem Puderzucker, Vanillezucker und dem Alkohol verrühren und anschließend die Sahne unterheben
- in eine oder mehrere Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

---

## Eierlikörkuchen ??



Das erste Mal habe ich diesen Kuchen bei meiner Mutter gegessen. Ist natürlich schon Jahre her ? aber dieses Geschmack, vorausgesetzt man liebt Eierlikör, war einfach nur himmlisch ♥ ich habe das Rezept natürlich gleich mit nach Hause genommen, den Kuchen gebacken und ihn mit zur Arbeit genommen. Wir hatten damals in der Firma eine ziemlich stressige Zeit und ich dachte ich tue uns etwas Gutes. Jeder der sich ein Stückchen genommen hatte, hat nur noch ein Lächeln im Gesicht gehabt. Einfach nur ein glücklichermacher. Dieser Kuchen ist Therapie ? also legt los

## **Zutaten**

5 Eier

250 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Mehl

125 g Mondamin

1 Päckchen Backpulver

1/4 Liter Rapsöl o. Sonnenblumenöl

1/4 Liter Eierlikör

### **Zubereitung**

Ofen auf 180 °C ober/unter Hitze vorheizen

Eier mit dem Puderzucker und Vanillezucker schön schaumig schlagen. Mehl, Mondamin und Backpulver zusammen mischen, und abwechselnd mit dem Öl und Eierlikör unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Backform füllen. Aber bitte nehmt unbedingt eine auslaufsichere Form, denn der Teig ist sehr flüssig. Dann im Ofen ca. 60 Minuten backen. Macht bitte eine Stäbchenprobe. Der Teig sollte nicht hängen bleiben.

Nach dem Backen, den Kuchen unbedingt abkühlen lassen. Erst dann stürzen. Wenn ihr wollt danach mit Puderzucker betäuben.

Probiert es aus ?

Eure Tina ♥

