

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## *Eierlikörkuchen*

250 g Margarine  
250 g Zucker  
4 Eier  
250 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1/4 l Eierlikör (250 ml)  
100 g Zartbitter-Schokolade  
weiße und braune Kuvertüre zum Garnieren

### Zubereitung:

Margarine und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander zufügen, Mehl sieben, mit Backpulver mischen und unterrühren. Eierlikör unter den Teig rühren. Schokolade raspeln und vorsichtig unterrühren.

Den Teig in eine gut gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Gas: Stufe 2/Umluft 150 °C) ca. 60 Minuten backen. Gut auskühlen lassen und mit heller und dunkler Kuvertüre überziehen, nach deren Auskühlen das Tortenfoto auflegen.