

Eierlikör-Streuselkuchen mit Kriecherl

Zutaten für den Kuchen:

250 g weiche Butter
250 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
abgeriebene Zitronenschale
4 Eier
250 g Eierlikör
250 g glattes Mehl
½ TI Backpulver
30-40 Stk. Kriecherl



Für den Streusel:

120 g kalte Butter
150 g glattes Mehl
100 g Kristallzucker

Zubereitung:

Für den Streusel die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl und Zucker mit dem Handmixer rasch verrühren bis grobe Krümel entstehen. Danach im Kühlschrank kalt stellen.

Eine Backform mit Backpapier auslegen oder mit Butter ausstreichen und bemehlen. Das Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.

Für den Kuchen die weiche Butter (mind. 3 Stunden bei Zimmertemperatur weich werden lassen) mit Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale cremig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und sehr schaumig weiterrühren. Likör langsam einfließen lassen, danach Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Schneebesen unterheben.

Die Kriecherl entkernen und vierteln.

Die Masse in die Form streichen und mit den Kriecherln mit der Schnittfläche nach oben belegen und mit Streusel bedecken.

Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen.

Vor dem Servieren eventuell noch mit Staubzucker bestreuen.
Dieser Kuchen schmeckt aber auch noch lauwarm hervorragend!

Tipp: Für diesen Streuselkuchen kann fast jedes Obst nach Saison (geraspelte Äpfel, Zwetschken, Marillen, Heidelbeeren, Himbeeren, Ribisel, ...) verwendet werden bzw. auch tiefgefrorene Beeren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Sandra Brünner