

Wunderkuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Der Wunderkuchen hat diesen Namen, da man bei der Flüssigkeit frei wählen kann, was man verwendet. Ob Milch, Wasser, Kaba, Likör, Kokosmilch, alles ist erlaubt. Ggf. auch passend zur Füllung der Torte.

Am nächsten Tag schmeckt er noch saftiger, d.h. er kann auch gut vorbereitet werden.

Zutaten:

5 Eier M

2 Pckg. Vanillezucker

250 g Puderzucker

250 ml Rapsöl

250 ml Eierlikör/oder alternativ Baileys

125 g Weizenmehl Type 405

125 g Speisestärke

1 Pckg. Backpulver

Zubereitung:

Eier, Vanillezucker und Puderzucker mit dem Ballonschneebeesen sehr schaumig rühren, ca. 10 Minuten.

Rapsöl und Eierlikör (oder Baileys) zugeben.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen (z.B. mit K-Haken) und dann vorsichtig von Hand unterrühren. Mit der Maschine geht zuviel Luft raus!

O/U 180 Grad. Gugelhupf 60 min. Springform 35 – 40 min. Stäbchenprobe.

Eierlikör-Kokos-Trüffel



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

50 g weiche Butter
200 g weiße Schokolade
2 Pk. Vanillezucker
80 ml Eierlikör
Kokosraspeln

Zubereitung:

Die Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Butter, Vanillezucker und Eierlikör zufügen und gut

verrühren.

Ca. 30 min. kalt stellen. Noch einmal kurz aufschlagen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln etwa haselnussgroße Portionen abstechen und in den Kokosraspeln wälzen. Die Trüffel kühl aufbewahren.

Tipp: Die Trüffel in Pralinenkapseln setzen.