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 demBallonschneebesen 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.