

Kunterbunter Kuchen genuss Lecker & cremig Mit Schwips oder ohne



„Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung. Rühren Sie Ihr Rezept immer mit einer Extraportion Liebe.“

### ZUBEREITUNG

1. Die Eier in eine Schüssel geben, die Butter, den Zucker und den Eierlikör hinzufügen und alles zusammen so lange schaumig schlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
- i Hinweis: Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, damit die Teigmasse schön geschmeidig wird und nicht gerinnt.
2. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermischen und langsam in die Teigmischung rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Wer es bunt mag, kann den Teig danach in fünf gleichmäßige Mengen aufteilen und mit Lebensmittelfarben (je nach Geschmack) mischen.
3. Dann die einzelnen bunten Teigmassen in eine gefettete und mit etwas Mehl bestäubte Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad je 8 bis 12 Minuten backen.
4. Nach dem Backen die Teigschichten auf einem Gitter auskühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Eierlikör und Puderzucker mit dem Schneebesen zu einer glatten Glasur verrühren.
6. Zum Schluss die bunten Kuchenschichten zusammensetzen und den Osterkuchen mit der Glasur bestreichen und verzieren.

@ Haben Sie neue Rezeptideen oder Verbesserungsvorschläge für unsere bestehenden Rezepturen? Oder benötigen Sie Hilfe bei der Herstellung? Dann schreiben Sie uns gerne an unter [rezepte@spinnrad.de](mailto:rezepte@spinnrad.de), damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.

### ROHSTOFFE

1. Schritt		
Eier	6 Stck.	Für den Teig
Butter	400 g	Für den Teig
Zucker	400 g	Für den Teig
Eierlikör	450 ml	Für den Teig
Mehl	600 g	Für den Teig
Backpulver	0 g	4 TL für den Teig
2. Schritt		
Eierlikör	90 ml	Für die Glasur
Puderzucker	350 g	Für die Glasur
Rezeptmenge		
Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von 0		



## KLEINES ROHSTOFFLEXIKON

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem ausgewählten Rezept haben und wünschen Ihnen gutes Gelingen bei der Herstellung! Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter der kostenlosen Service Hotline 0800-808 60 06 oder per Mail unter [rezepte@spinnrad.de](mailto:rezepte@spinnrad.de) zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter [www.spinnrad-gut-fuer-mich.de](http://www.spinnrad-gut-fuer-mich.de) und unter [www.spinnrad.de](http://www.spinnrad.de).