Eierlikörkranz
MIT SPEKULATIUS

1 KRANZFORM

CA.20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

ZUTATEN

200 g Bayernland Goldbutter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
250 ml Eierlikör
150 g Spekulatius
Semmelbrösel
4 – 5 EL Orangensaft
Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Spekulatius zerkleinern.
2. Aus allen Zutaten einen Rührteig zubereiten und die zerkleinerten Spekulatius unterheben.
3. Den Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln bestreute Kranzform füllen.
4. Den Kuchen bei 175° C Ober-/ Unterhitze ca. 60 Minuten backen.
5. Nach dem Backen den noch heißen Kuchen mit 4 – 5 Esslöffel Orangensaft tränken und auskühlen lassen.
6. Mit Orangensaft und Puderzucker einen Zuckerguss zubereiten und den Kuchen damit überziehen.