

Eierlikörkuchen mit Pistaziencreme

Zutaten Kuchen:

200 ml Eierlikör
270 g weiche Butter
430 g Mehl
160 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
1 ½ TL Backpulver
1 Prise Salz



Zutaten Creme:

350 g Doppelrahm-Frischkäse
170 g weiche Butter
130 g Puderzucker
30 g Pistazienkerne, gehackt

Zubereitung:

- Für den Kuchen die Eier trennen.
- Das Eiweiß sehr steif schlagen.
- Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Butter und Salz cremig rühren.
- Mehl mit Backpulver vermischen.
- Mischung abwechselnd mit dem Likör unter die Eiercreme rühren.
- Eischnee gleichmäßig unterheben.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180° C etwa 50 Minuten backen.
- Kuchen auskühlen lassen.
- Für die Creme Butter und Frischkäse cremig rühren.
- Puderzucker nach und nach unterrühren.
- Zum Schluss die Pistazien unterheben.
- Creme auf den Kuchen und den Kuchenrand streichen.
- Kuchen bis zum Anschnitt kalt stellen.