

# Eierlikör- Kuchen

in der Schale



## TIPP

Die Eierschalen nach dem Backen und Abkühlen noch mit einem Pinsel und Eierfarbe bunt verzieren.

### ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

2 Eier (Größe M)  
1 Päckchen Vanillinzucker  
½ Zitrone (heiß gewaschen)  
150 g Mehl  
125 g zimmerwarme Butter  
80 g Zucker  
60 g Eierlikör  
50 g weiße Schokolade  
1 – 2 EL Milch (optional)  
1 TL Backpulver  
–  
1 EL Öl  
12 ausgeblasene Eier

### ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die ausgeblasenen Eier vorbereiten. Hierfür mit einem Zahnstocher behutsam bei jedem Ei das Loch an der Spitze auf mindestens einen Zentimeter vergrößern. Anschließend das Innere der Eierschale mit etwas Öl einfetten.
2. Im Anschluss die Mulden eines Muffinblechs mit Backerböden oder Alufolie präparieren, sodass die Eierschalen darin mit der Öffnung nach oben aufrecht stehen können. Danach den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen und die Schokolade fein raspeln.
3. Für den Teig Butter, Zucker und Vanillinzucker cremig schlagen und die beiden Eier unterrühren.
4. Das Mehl und Backpulver durch ein Sieb geben und zusammen mit dem Eierlikör und der weißen Schokolade zum Teig geben – alles mit dem Abrieb und einigen Spritzern Zitronensaft aromatisieren.
5. Den dickflüssigen Teig (sollte er noch etwas zu zäh sein einfach etwas Milch unterrühren) in einen Spritzbeutel füllen und jede Eierschale zu zwei Dritteln befüllen darauf achten, dass die Schale von außen sauber bleibt.
6. Dann die gefüllten Eier für 10 – 15 Minuten backen, bis sich der Teig goldbraun gefärbt hat – anschließend vollständig abkühlen lassen.