

Stricknadelkuchen

aus: <http://members.pgv.at/hengster/seite44.htm>

Zutaten:

Teig: 6 Eier, 25 dag Butter, 25 dag Zucker, 25 dag Mehl, ½ bis 1/3 Backpulver

Mischung: 3/8 l Kaffee, 2 El Benco, 3 Stamperl Rum, 3 El Zucker

1 Becher Schlagobers, Eierlikör, Schokoladestreusel

Zubereitung: Butter mit Zucker schaumig rühren, die Dotter nach und nach zufügen, die Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben, ebenso das mit Backpulver versiebte Mehl. Mit starker Unterhitze ca. 50 min backen. Danach mit dem Kochlöffelstiel ca. 40 mal einstechen. Dort hinein kommt die Mischung. Auskühlen lassen. Den Schlagobers aufschlagen, auf dem Kuchen verteilen, Eierlikör nach Geschmack darübergießen und mit Schokoladestreusel bestreuen.