

## Backträume

# Sandras Eierlikör-Sahne-Herz (nach einem Familienrezept)

Für 1 Herz-Backform

### Zutaten Teig

80 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
5 Eigelb  
(ggf. 2 EL Rum und 50 ml  
Eierlikör)  
1 TL Backpulver  
200 g gemahlene Mandeln  
100 g Schokostreusel  
5 Eiweiß  
etwas Butter oder Margarine  
zum Einfetten  
etwas Mehl zum Auskleiden  
der Form

### Zubereitung Teig

Den Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen und das Eigelb unterrühren.

**Tipp:** Für einen noch intensiveren Geschmack kann man etwas Rum und Eierlikör in den Teig rühren.

Dann das Backpulver mit den Mandeln und den Schokostreuseln unter die Masse rühren. Das Eiweiß aufschlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Die eingefettete und bemehlte Herzform circa 40 Minuten bei 180°C (Heißluft) backen und mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen gar ist. Dann den Kuchen auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

### Zutaten Sahne-Topping

500 ml Schlagsahne  
150 ml Eierlikör

### Zubereitung Sahne-Topping

Die Sahne steif schlagen und zwei Drittel der Sahne oben auf dem Kuchen verteilen. Ein Drittel in einen Spritzbeutel füllen und außen einen erhöhten Rand auf den Kuchen spritzen. Zum Schluss den Eierlikör vorsichtig mit einem kleinen Löffel auf die Sahneschicht auftragen, damit er an den Rändern nicht runterläuft.

**Guten Appetit!**