

Flaumige Cocktail-Kuchen

Blitz-Cocktailkuchen

mit Linzgieseder Eierlikör, Tiroler Senner od. Haselnuss

- 250 ml Eierlikör, Tiroler Senner oder Haselnusscocktail
- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 250 ml Speiseöl
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 2 EL Kakaopulver

Gutes Gelingen!

Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, Eierlikör und Speiseöl unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterheben. 2 Drittel des Teiges in die vorbereitete Form geben, Kakaopulver unter die restliche Teigmenge geben. Bei 150 °C 70 Minuten backen.

Tipp: 1-2 EL Nutella unterrühren, wird dadurch noch schokoladiger.

Ameisengugelhupf mit Linzgieseder Cocktail

- 250 g Butter mit
- 250 g Zucker und
- 1 Pck. Vanillezucker und
- 4 Eiern schaumig rühren.
- 250 g Mehl mit
- 1/2 Pck. Backpulver vermischen und mit
- 1/8 l Eierlikör (Tiroler Senner oder Haselnusscocktail) abwechselnd untermischen und
- 1 Pck. Schokostreusel einstreuen

Bei 180 Grad backen.



Kirschlikör-Gugelhupf

mit Linzgieseder Kirsch Likör 25% vol.

- 300 g Zucker
- 6 Eier
- 300 g Butter
- 2 Pck. Vanillezucker
- 60 ml Linzgieseder Kirsch Likör
- 65 ml Milch
- 1/2 TL Kakao
- 1/2 TL Zimt
- 1 Pck. Backpulver
- 300 g Mehl
- 150 g Schokolade

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Zerlassene Schokolade, Kirsch Likör, Milch, Kakao, Zimt und dann Mehl mit Backpulver vermischt unterrühren. In gefettete, bemehlte Tortenform füllen.

1 Stunde im Rohr bei
180 Grad backen.



Linzgieseder Marillenmarmelade

mit Linzgieseder Marillenschnaps 38% vol.

- 1 000 g Aprikose(n), (Marillen)
- 500 g Gelierzucker, 2:1
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Schnaps, (Marillenschnaps)
- 1 Vanilleschote(n), (Mark)

Marillen waschen, entkernen, gut pürieren. Mark der Vanilleschote und Zitronensaft darunter rühren ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Gläser samt Deckel auskochen. Topf mit dem Marillenmus und Gelierzucker ca. 7 min. kochen (Gelierzuckerprobe machen!). Zum Schluss Marillenschnaps untermischen und gleich in Gläser füllen. Heiß verschließen und Gläser auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.



Schoko-Johannisbeer-Kuchen

mit Linzgieseder Johannisbeer Likör 25% vol.

- 150 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eier
- 160 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 110 ml Johannisbeerlikör
- 75 g Schokodekor
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Krokant
- 6 EL Mandeln, gemahlen



Weiche Butter in Schüssel glatt rühren, Zucker und Vanillezucker dazu und Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischt dem Likör hinzugeben. Kakaopulver, Mandeln, Schokotröpfchen und Krokant dazu geben und mit Schuss Likör glatt rühren. Teig in gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Kastenform (25 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C für ca. 50 - 55 min. im unteren Backofendrittel backen. Kuchen erst 10 min. nach dem Fertigbacken aus der Form stürzen.

