


# Feiner Hermann-Cake mit Eierlikör

etwa 10 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse mit Hermann-Teig:

3 Eier  
170 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
100 ml Eiercognac (Eierlikör)  
100 ml Rahm  
etwa 200 g Hermann-Teig  
280 g Mehl  
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver

## 1 Vorbereiten:

Eine Cake-Form (11 x 30 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.  
Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Sandmasse mit Hermann-Teig:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanille Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eierlikör, Rahm und Hermann-Teig unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

Die Masse in die vorbereitete Cake-Form füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben. **Achtung:** Nach ca. 10 Min. Backzeit den Kuchen der Länge nach mit einem spitzen, befetteten Messer ca. 1 cm tief einschneiden.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 55 Minuten**

- 3 Den Kuchen in der Form abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen mit geschlagenem Rahm und Granatapfelkernen servieren.
- Das Mehl nur kurz unterrühren, sonst wird die Masse nach dem Backen speckig.