Rezept

Schneller Eierlikör-Napfkuchen

Ein Rezept von Schneller Eierlikör-Napfkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

5	Eier
1 Prise	Salz
125 ml	Öl
250 ml	Eierlikör
1 TL	Backpulver
	Fett für die Form
150 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
	½ Bio-Zitrone
250 g	Mehl
100 g	geschälte gemahlene Mandeln
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform von 2 l Inhalt (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Gugelhupfform fetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Eier mit Zucker, Salz, Vanillezucker und Öl in die Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale mit der Zitrusreibe in den Teig reiben. Den Eierlikör dazugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln mischen und kurz in den Teig rühren.

2. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 50 Min. backen. Den Kuchen aus der Form stürzen und nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.