

Rezept

Eierlikörkuchen

Ein Rezept von Eierlikörkuchen, am 17.06.2024

Zutaten

4 Eier	200 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	200 ml Öl
200 ml Eierlikör	125 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	100 g Speisestärke
Puderzucker zum Bestäuben	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Gugelhupfform von 1,5 l Inhalt (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backform fetten. Eier mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Unter Rühren Öl und Eierlikör dazugeben. Mehl, Backpulver und Speisestärke unterrühren. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen.
2. Den Kuchen leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.