

Rezept

Klassischer Eierlikörkuchen

Ein Rezept von Klassischer Eierlikörkuchen, am 09.09.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Eierlikör + 3 EL für den Guss
50 g Schokoraspel	300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	100 g Puderzucker
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Eier und Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 200 ml Eierlikör dazugeben. Schokoraspel, Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen.
2. Den Puderzucker mit 3 EL Eierlikör zu einem Guss verrühren und den abgekühlten Kuchen damit bestreichen.