

Rezept

## Schneller Eierlikör-Napfkuchen

Ein Rezept von Schneller Eierlikör-Napfkuchen, am 10.06.2026

### Zutaten

<b>5</b> Eier	<b>150 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>125 ml</b> Öl	½ Bio-Zitrone
<b>250 ml</b> Eierlikör	<b>250 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>100 g</b> geschälte gemahlene Mandeln
Fett für die Form	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.