

Eierlikörkuchen

5 Eier
250 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
250 ml Sonnenblumenöl
250 ml Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Eier, Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren.
(im TM: **30 sek./Stufe 4**)

250 ml Öl und 250 ml Eierlikör abmessen einrühren.
(im TM: **1 min./Stufe 2**)

Mehl, Speisestärke und Backpulver unterrühren.
(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Zauberkasten oder kleinen Zaubermeister gut einfetten und ggf. etwas bemehlen
(alternativ: Baktrennmittel einpinseln) und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene
ca. 1 Stunde backen. Stäbchenprobe machen und ggf. noch etwas länger backen lassen.

Ca. 20 min. in der Form abkühlen lassen und dann vorsichtig stürzen.

Je nach Geschmack mit Zuckerglasur bestreichen oder mit Puderzucker bestreuen.