Eierlikörkuchen mit Puderzucker

Kuchen » Eierlikör

Zutaten (16 Stücke)

» 125g Mehl
» 125g Stärke
» 4 TL Backpulver
» 250g Puderzucker
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 5 Ei(er)
» 250ml Öl
» 250ml Eierlikör
» 2 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Für den Teig Mehl mit Stärke sowie Backpulver mischen und in eine verschließbare Schüssel (3l) sieben. Gesiebten Puderzucker und Vanillinzucker zufügen, unterheben. Eier, Öl und Eierlikör dazugeben.

2. Die Schüssel mit einem Deckel fest verschließen, 15-30s kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt werden. Alles mit einem Schneebesen oder einem Rührlöffel nochmal sorgfältig verrühren, dabei auch am Rand entlangfahren. Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform (Durchmesser 22cm) füllen und etwa 60min backen.

3. Den Eierlikörkuchen etwa 10min in der Form stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 340kcal/E4g/F19g/KH34g pro Stück

angelegt am: 11.02.2004 Rezept-Nr: 968

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke