

Eierlikörkuchen

Zutaten

Für den Teig:

125 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
4 gestr. TL Backpulver
250 g gesiebter Puderzucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
5 Eier (Größe M)
250 ml (¼ l) Speiseöl
250 ml (¼ l) Eierlikör



Nach Belieben:
Puderzucker

Zubereitungszeit:
15 Minuten

Insgesamt:
E: 64 g, F: 295 g, Kh: 529 g,
kJ: 23224, kcal: 5545

GUT VORZUBEREITEN

1 Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Puderzucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Öl und Eierlikör hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden, je nach Menge der Zutaten) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

2 Den Teig in eine Gugelhupfform (Ø 22 cm, gefettet, bemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 60 Minuten.

3 Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Nach Belieben den Eierlikörkuchen mit Puderzucker bestäuben.