

Uromas Eierlikörkuchen



5 Eier
250 g Puderzucker
250 ml Öl
250 ml Eierlikör
2 Pack Vanillezucker
250 g Weizenmehl
1 Pack Backpulver

Rühre die Eier zusammen mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker, die du nach und nach dazu gibst, schaumig.

Vermische Eierlikör und Öl und fülle die Mischung nach und nach unter Rühren zum Ei-/Zuckerschäum.

Mische das Mehl mit dem Backpulver und verrühre es langsam in die Teigmasse. Der Teig ist perfekt, wenn er zäh, aber immer noch flüssig von der Gabel fließt.

Bereite eine Guglhupfform vor, indem du sie einfettest. Heize deinen Backofen auf 175 Grad vor. Fülle die Teigmasse in die Backform und backe den Kuchen 50 bis 60 Minuten auf mittlerer Schiene. Lass den Kuchen abkühlen und nimm ihn vorsichtig aus der Form. Dekoriere ihn schön mit Puderzucker und/oder mit geschmolzener Kuvertüre. Was du am Besten dazu servieren sollst? Na Kaffee