

Eierlikörkuchen



Als Erstes eine Gugelhupfform sehr gut einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Danach den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Eier mit Zucker und Vanillepaste in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes für ca. 10 Minuten sehr schaumig aufschlagen.

Schritt 2 - Eierlikör und Öl hinzufügen

Als Nächstes das Rapsöl und den Eierlikör unterrühren.

Schritt 3 - Mehl einsieben

Danach Mehl und Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben und alles mit dem Schneebesen kurz zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt 4 - Eierlikörkuchen backen

Zum Schluss den Teig in die vorbereitete Form füllen und den Eierlikörkuchen auf mittlerer Schiene 50-60 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist und vor dem Lösen aus der Form etwas abkühlen lassen.

Schritt 5 - Kuchen mit Puderzucker verfeinern

Den Eierlikörkuchen vor dem Servieren mit Hilfe eines Siebs mit etwas Puderzucker bestäuben.

5 Eier

170 g Zucker

1 TL Vanillepaste

230 ml Rapsöl

250 ml Eierlikör

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

30 g Puderzucker