

Eierlikörkuchen



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Eierlikör	250 ml
Speiseöl / Öl	250 ml
Kartoffelmehl	125 g
Weizenmehl (universal)	125 g
Backpulver	1 Pkg.

Zubereitung:

Form ausfetten und ausmehlen.

Puderzucker in eine Schüssel sieben.

Eier hinzugeben und verrühren. Vanillinzucker hinzufügen und Eierlikör sowie Öl langsam unterrühren, Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver hinzufügen und unterheben.

Fertigen Teig in die vorbereitete Form geben und bei ca. 160°C für ca. 45 Min in den Ofen schieben.

Zum Schluß kann der Kuchen noch mit Puderzucker bestäubt oder mit Schokoladenguss überzogen werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1715-Eierlikoerkuchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at