

Eierlikör-Kuchen

Zubereitungs-Zeit ca. 120Minuten

Zutaten:

5 Eier
250 Gramm Puderzucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
1/4 l Öl
1/4 l Eierlikör
125 Gramm Mehl
125 Gramm Kartoffelmehl
1 Backpulver

Zubereitung:

- Eier, Puderzucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben. Diese Zutaten zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- Dann nach und nach im Wechsel das Öl und den Eierlikör zugießen und alles gut verrühren.
- Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver mischen und über die cremige Masse sieben.
- Unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
- Eine Kranzform (oder große viereckige Kastenform) gut einfetten und sorgfältig mit Paniermehl ausstreuen.
- Den Teig in die Form füllen und glattstreichen.
- Die Form auf die mittlere Schiebeleiste des vorgeheizten Backofens schieben und bei 175° etwa 90 Minuten backen.
- Den Kuchen aus der Form stürzen, vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.

Tipp:

Der Teig reicht auch für 2 kleine Kastenformen

Pro Stück ca. 230 Kalorien