

Eierlikörkuchen mit dem Gelben Klassiker "Superlecker"

Zutaten

Backen mit dem Gelben Klassiker - Eierlikörkuchen Ostern 2019 "Marlene Keil - Eierlikörkuchen mit dem Gelben Klassiker Superlecker"



(Für ca. 15 Stück Kuchen)

5 Eier
180 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1/4 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der "Gelbe Klassiker"
1/4 l Pflanzenöl
150 g Speisestärke
100 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Backform:
Gugelhupfform 24 cm

Für die Form:
Butter

Nach dem Backen und auskühlen:
Mit Puderzucker bestäuben

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen (ohne Vorheizen: Umluft 160 Grad). Form mit Butter ausstreichen.
2. Die Eier mit Puderzucker, Vanillezucker und der Prise Salz in einer großen Schüssel dick und schaumig schlagen. Noch weiterschlagen, dabei aber den Gelben Klassiker dazugießen. Dann nach und nach das Öl zugießen. 2 Minuten lang weiterschlagen.
3. Speisestärke und Mehl mit Backpulver vermischen und über die Eierlikörmassestäuben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse ziehen.
4. Den Teig in die Form füllen, im Ofen auf der mittleren Schiene 60 - 70 Minuten backen. Den Kuchen 5 - 10 Minuten in der Form ausdampfen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Tipp: Erst kurz vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben.

Redaktions-Tipp: Super-Saftiger Eierlikörkuchen, den müssen Sie mal probieren!

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen mit dem Gelben Klassiker "Superlecker"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (3/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikörkuchen mit dem Gelben Klassiker "Superlecker"

270 Kalorien pro Stück, grob geschätzt. Aber wer zählt bei dem Genuss schon die Kalorien ... :-)

Link-Tipp: Neue Eierlikörkuchen Rezepte

Link zum Rezept: Eierlikörkuchen mit dem Gelben Klassiker "Superlecker"

Copyright © VERPOORTEN 2019 (3/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de