

Eierlikörkuchen Blitz mit Schwips

Zutaten

Eierlikörkuchen Backwettbewerb 2009 "Blitz mit Schwips"

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL

5 Eier

200 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

250 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver



Zubereitung

Zuerst die Eier, den Puderzucker und den Vanillezucker schaumig schlagen. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Öl einrühren. Mehl und Backpulver miteinander vermengen und unterrühren.

Eine Kasten- oder Guglhupfform einfetten und mit Grieß oder Paniermehl ausstreuen. Den Teig dann gleichmäßig einfüllen. Bei 180°C ca. 60 Min. backen (Stäbchenprobe).

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen Blitz mit Schwips](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de