

Lockerer Eierlikörkuchen schnell gemacht

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

- 5 Eier
- 180 g Staubzucker
- 2 Pkg Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 ml Pflanzenöl
- 250 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver



Zubereitung

1. Backform ausfetten und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Eier schaumig schlagen.
3. Salz, den Staub- und Vanillezucker hinzufügen und gut durchrühren. Zuerst VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und danach das Pflanzenöl langsam einfließen lassen. Die ganze Masse schön schaumig schlagen.
4. Mehl und Backpulver hinzugeben und mit einem Schneebesen untermengen. Den Teig in die Backform füllen und ca. 50 Min. backen.
5. Eierlikörkuchen abkühlen lassen und stürzen.
6. Eierlikörkuchen nach belieben mit Staubzucker bestreuen.

[Link zum Rezept: Lockerer Eierlikörkuchen schnell gemacht](#)

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