

# Eierlikörkuchen "Ratz-Fatz"

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 g Mehl

125 g Kartoffelmehl

1 Pkg Backpulver

250 g Puderzucker

1 Prise Salz

4 Eier

250 ml Pflanzenöl

zum Verzieren 1 Packung Schokoladenglasur "Vollmilch"



## Zubereitung

Irgendwie habt ihr bei mir immer Glück, denn meine Teige sind immer solche "Ratz-Fatz" Teige, die eigentlich jeder machen kann. Auch bei diesem Teig gebt ihr alle Zutaten in eine Rührschüssel und rührt sie dann schön durch und gut ist!

Dann gebt ihr den Kuchenteig in eine gefettete Gugelhupf-Form und lasst ihn bei 170 Grad ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen verziert ihr den Kuchen noch mit der Schokolade und Ratz-Fatz fertig ist der Eierlikörkuchen für die Kuchentafel :-)

Link zum Rezept: [Eierlikörkuchen "Ratz-Fatz"](#)

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