

Feiner Eierlikörkuchen

Zutaten

5 Eier
2 Pkg Vanillezucker
125 g Weizenmehl
125 g Stärke
1 Pkg Backpulver
250 ml Sonnenblumenöl
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Puderzucker



Zubereitung

1. Eier, Vanillezucker und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver hinzugeben. Alles gut vermengen. Sonnenblumenöl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Schluss unterrühren.

2. Den fertigen Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben. Den Kuchen backt man bei 180° C bei Unterhitze (ca. 20 Minuten). Danach circa 40 Minuten bei Umluft (180° C).

3. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Danach stürzen und Puderzucker darübersieben.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Sehr lecker.

[Link zum Rezept: Feiner Eierlikörkuchen](#)

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