

Eierlikörkuchen "Großmutter's Eierlikör-Gugelhupf"

Zutaten

für einen Eierlikörkuchen:

250 g Puderzucker

5 Eier

2 Pkg Vanillezucker

1/4 l Pflanzenöl

1/4 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 g Mehl

125 g Kartoffelmehl

1 Pkg Backpulver



Zubereitung

Puderzucker, Eier und Vanillezucker gut schaumig schlagen. Das Pflanzenöl gut unterrühren und danach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und auf die Masse sieben. Zum Schluss das Kartoffelmehl mit unterheben. Die Gugelhupf-Form mit Back-Trenn-Spray aussprühen und die Kuchenmasse hineingeben. Im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Schiene, bei 150°C ca. 1 Stunde backen. Den Gugelhupf aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Leser-Tipp

Wer mag kann die angerührte Teigmasse teilen und in einem Teil noch etwas Kakao-Pulver dazugeben.

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen "Großmutter's Eierlikör-Gugelhupf"](#)

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