

# Einfacher Eierlikörkuchen

## Zutaten

250 g Puderzucker  
5 Eier  
1 Prise Salz  
5 Umdrehungen mit der Vanilmühle  
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
250 ml Maiskeimöl oder anderes neutrales Öl  
250 g Mehl  
1 Pkg Backpulver  
60 g Schokostreusel



## Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Eine 26er Springform mit Kranzeinsatz ausbuttern.  
Puderzucker, Eier, Prise Salz und Vanille mit der Küchenmaschine oder dem Mixer so lange schlagen, bis der Teig hell und cremig ist. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Maiskeimöl hinzu geben und weiterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und über den Teig sieben.  
Wer möchte, kann noch 60 g Schokostreusel unterheben.  
Vorsichtig unterheben und den Teig in die vorbereitete Backform geben.

Für ca. 55 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach der Stäbchenprobe den Kuchen kurz in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und aus der Form befreien.

Guten Appetit.

## Leser-Tipp

Das Mehl nur kurz unterheben und den Teig nicht mehr zu stark umrühren, sonst wird der Kuchen glitschig.

[Link zum Rezept: Einfacher 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