

Eierlikörkuchen

Zutaten



250 g Mehl



1 Päckchen Backpulver



5 Eier



250 ml (1/4 l) Eierlikör

Eierlikörkuchen



250 g Puderzucker



½ Tasse Öl (Sonnenblumenöl)



1 Rührschüssel



1 Backform (Bundform)

Eierlikörkuchen



1 Kuchengitter



1 Rührbesen oder
(1 elektrisches Handrührgerät)
1 Teigschaber

Eierlikörkuchen

Zubereitung



Mehl in die Schüssel geben



Backpulver in die Schüssel geben



Eier in die Schüssel geben



rühren

Eierlikörkuchen



Eierlikör in die Schüssel geben



Puderzucker in die Schüssel geben



Rühren



Öl in die Schüssel geben

Eierlikörkuchen



Gut rühren (kleine Luftblasen sind im Teig zu sehen)



Backform mit Backpinsel einfetten, damit der Teig nicht klebt



Teig in die Backform geben und ...



... mit Teigschaber Oberfläche glatt streichen

Eierlikörkuchen



Backform in den Backofen geben
(2. Schiene von unten)
180 Grad Umluft, ca. 50 Minuten



„Gartest“
Holzstäbchen in den Kuchen
stecken. Wenn kein Teig anhaftet,
ist der Kuchen fertig.



Backform (mit Topflappen!) aus
dem Backofen nehmen



Backform umgedreht auf das
Kuchengitter geben („stürzen“)

Eierlikörkuchen



Kuchen aus der Backform nehmen und auf das Kuchengitter geben.
Kuchen kalt werden lassen



Wenn der Kuchen kalt ist:
mit Puderzucker bestäuben



Kuchen auf einen großen Teller geben



Kuchen schneiden - fertig!

Guten Appetit!