



Saftiger Eierlikörkuchen

Zutaten für eine Kastenform Länge 28cm:

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 125 g Mehl
- 125 g Kartoffelmehl
- 1 PK Backpulver
- 1/4 L Eierlikör
- 1/4 L Sonnenblumenöl

Zubereitung

Eier und Zucker so lange schlagen, bis die Masse fast weiß ist. Dann den Eierlikör und das Öl zusammen in den Teig geben und gut mit dem Rührgerät vermengen. Zum Schluss das gesiebte Mehl, Backpulver und Kartoffelmehl dazugeben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe so lange schlagen, bis der Teig glatt ist.

Wundert euch nicht. Der Teig ist sehr flüssig. Wir haben eine Silikon Backform und füllen den Teig hinein.

Bei 175 Grad 60 bis 70 Minuten backen. Den Kuchen noch 10 Minuten in der Form lassen und dann stürzen.

Der Genuss:

Jetzt brauch wir noch einen schönen Stellplatz. Dazu nehmen wir eine Tasse frisch gebrühten Filterkaffee.

Guten Appetit