

Kuchen Backen Rezepte

Eierlikörkuchen Mit Vanille

Anzahl: 15 Stücke

Gattung: Backen, Kuchen, Nachtisch

5	Eier	150 g	Speisestärke
180 g	Puderzucker	100 g	Mehl
2	Pack. Vanillezucker	1	Pack. Backpulver
1	Prise Salz		Butter für die Form
1/4 Liter	Eierlikör		Puderzucker zum Bestäuben
1/4 Liter	Pflanzenöl		

Den Ofen auf 180°C vorheizen (ohne Vorheizen: Umluft 160°C). Form mit Butter ausstreichen.

Die Eier mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz in einer grossen Schüssel dick und schaumig schlagen. Noch weiterschlagen, dabei den Eierlikör dazugießen.

Dann nach und nach das Öl dazugießen. 2 Minuten lang weiterschlagen.

Speisestärke und Mehl mit Backpulver vermischen und über die Eierlikörmasse stäuben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse ziehen.

Den Teig in eine Gugelhupfform füllen, im Ofen auf der mittleren Schiene 60-70 Minuten backen. Den Kuchen 5-10 Minuten in der Form ausdampfen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Vor dem Essen Puderzucker darüber sieben.