



Eierlikörkuchen

Zutaten für den Eierlikörkuchen:

3 Eier
220 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Öl
200 g Eierlikör
120 g Weizenmehl
120 g Maisstärke
1 Pkg. Backpulver
Staubzucker

Die Eier werden aufgeschlagen und schaumig gerührt. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz hinzufügen. Im Anschluss kommt das Öl in die Ei-Zuckermischung.

Eierlikör zügig einrühren. Wenn der Teig schön cremig ist, kommt noch das Mehl, die Stärke und das Backpulver zum Teig.

Geschmeidig rühren und bei 180°C im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten goldbraun backen. Sticknadelprobe machen, bevor man den Kuchen aus dem Ofen nimmt.

Vor dem Servieren den Eierlikörkuchen mit Staubzucker bestreuen.

