

EIERLIKÖRKUCHEN - EIN KLASSIKER

Zutaten für 1 Kranzform (Durchmesser 26cm)

Zubereitungszeit: ca. 15 min

Backzeit: ca. 40 min

4 Eier
2 TL Vanillezucker
300 g Zucker
1/4 L Rapsöl
1/4 L Eierlikör
300 g Mehl
1 TL Weinsteinbackpulver

1. Die Kuchenform gut mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben, damit du den Kuchen nach dem Backen leicht aus der Form stürzen kannst. Das Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.
2. Die Eier trennen. Das Eiklar mit der Küchenmaschine oder dem Mixer zu Schnee schlagen. Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, das Rapsöl und den Eierlikör dazugeben und unterrühren. Das Mehl und das Backpulver kurz unterheben.
3. Jetzt den Schnee vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die Kuchenform füllen und bei 180°C Heißluft für ca. 40 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die „Stäbchenprobe“ machen. Wenn kein Teig mehr am Holzstäbchen hängen bleibt ist dein Eierlikörkuchen fertig. Kurz überkühlen lassen und am Besten noch warm aus der Form stürzen.

friedarosa's Tipp:

Zum Schluss noch mit Staubzucker bestreuen und mit einem Tupf Eierlikörsahne genießen ;-) Du kannst deinen Eierlikörkuchen aber auch noch mit einem Schokoladen- oder Zitronenguss verzieren. Ich habe ihn am aller Liebsten ganz einfach und natürlich mit ein bisschen Zucker bestreut :-)

Viel Spaß beim Backen!

Deine friedrosa