SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Eierlikörkuchen

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Kalorien p.P.: 130 kcal

Eierlikör

350 ml Eierlikör

250 g weiche Butter

250 g Zucker

1 Tüte(n) Vanillezucker

4 Stück(e) Eier (Größe M)

250 g Mehl

1 Tüte(n) Backpulver

100 g Speisestärke

1 Prise(n) Salz

Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Anleitung

1. Vorbereitung: Heizen Sie den Backofen auf 175°C (Umluft 155°C) vor. Fetten Sie eine Gugelhupf- oder Kastenform und bestäuben Sie sie leicht mit Mehl.

2. Teig anrühren: In einer großen Schüssel die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Fügen Sie die Eier einzeln hinzu und rühren Sie jedes gut unter, bevor das nächste hinzugefügt wird.

3. Trockene Zutaten: Mehl, Backpulver, Speisestärke und eine Prise Salz in einer separaten Schüssel mischen. Anschließend nach und nach zur Butter-Ei-Mischung geben, dabei kontinuierlich rühren.

4. Eierlikör: Gießen Sie langsam den Eierlikör dazu und rühren Sie den Teig, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

5. Backen: Geben Sie den Teig in die vorbereitete Backform und glätten Sie die Oberfläche. Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Backofen für etwa 50 bis 60 Minuten. Machen Sie eine Stäbchenprobe, um sicherzustellen, dass der Kuchen durchgebacken ist.

6. Abkühlen und Servieren: Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen, bevor Sie ihn auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen. Vor dem Servieren können Sie den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.