Eierlikörkuchen ??



Das erste Mal habe ich diesen Kuchen bei meiner Mutter gegessen. Ist natürlich schon Jahre her ? aber dieses Geschmack, vorausgesetzt man liebt Eierlikör, war einfach nur himmlisch ❤ ich habe das Rezept natürlich gleich mit nach Hause genommen, den Kuchen gebacken und ihn mit zur Arbeit genommen. Wir hatten damals in der Firma eine ziemlich stressige Zeit und ich dachte ich tue uns etwas Gutes. Jeder der sich ein Stückchen genommen hatte, hat nur noch ein Lächeln im Gesicht gehabt. Einfach nur ein glücklichmacher. Dieser Kuchen ist Therapie ? also legt los

Zutaten

5 Eier

250 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Mehl

125 g Mondamin

1 Päckchen Backpulver

1/4 Liter Rapsöl o. Sonnenblumenöl

1/4 Liter Eierlikör

Zubereitung

Ofen auf 180 °C ober/unter Hitze vorheizen

Eier mit dem Puderzucker und Vanillezucker schön schaumig schlagen. Mehl, Mondamin und Backpulver zusammen mischen, und abwechselnd mit dem Öl und Eierlikör unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Backform füllen. Aber bitte nehmt unbedingt eine auslaufsichere Form, denn der Teig ist sehr flüssig. Dann im Ofen ca. 60 Minuten backen. Macht bitte eine Stäbchenprobe. Der Teig sollte nicht hängen bleiben.

Nach dem Backen, den Kuchen unbedingt abkühlen lassen. Erst dann stürzen. Wenn ihr wollt danach mit Puderzucker betäuben.

Probiert es aus ?

Eure Tina ❤

