

# Eierlikörkuchen

Nährwert pro Stück E: 4g, F: 21g, Kh: 40g, kcal: 382



ZUTATEN FÜR ETWA 14 STÜCKE:

FÜR DEN ALL-IN-TEIG:

125 g Weizenmehl (Type 405)

125 g Speisestärke

4 gestr. TL Backpulver

250 g Puderzucker

2 Pck. Vanillin-Zucker

5 Eier (Größe M)

250 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

250 ml Eierlikör

ZUM BESTÄUBEN:

1/2–1 EL Puderzucker

ZUSÄTZLICH:

Butter oder Margarine

etwas Mehl zum Bestäuben

Gugelhupfform (Ø24cm)

Backpapier



© Eising Studio Food Photo&Video für ZS Verlag

1. Die Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen.

Puderzucker, Vanillinzucker, Eier, Speiseöl und Eierlikör hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zuerst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig mit einem Teigschaber vom Schüsselrand lösen. Den Teig in die Gugelhupfform gießen.

4. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen etwa 1 Stunde backen. Dabei den Kuchen nach 15–20 Minuten Backzeit mittig etwa 1 cm tief rundherum einschneiden, damit er gleichmäßig aufgeht.



5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann den Kuchen auf den mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Kuchen etwa 3 Stunden erkalten lassen.

6. Den Kuchen zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

#### REZEPTVARIANTE:

Für Eierlikör-Muffins (12 Stück) die Mulden einer Muffinform mit 12 Papierbackförmchen auslegen. Für den Teig 200 g Weizenmehl mit 2 1/2 gestrichenen Teelöffeln Backpulver in einer Rührschüssel mischen.

150 g Puderzucker, 3 Eier (Größe M), 100 ml Sonnenblumenöl und 150 ml Eierlikör hinzugeben, wie im Rezept angegeben in etwa 3 Minuten zu einem Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Die Form auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Muffins bei gleicher Backofentemperatur etwa 25 Minuten backen. Die erkalteten Muffins nach Belieben mit Puderzuckerguss und Belegkirschen garnieren.



Mehr Rezepte in  
"Grundbackbuch"

