

# Rezept Eierlikörkuchen

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

- Super saftig
- Mit selbstgemachtem Eierlikör noch besser
- Nicht nur lecker zu Ostern

# Beschreibung

---

Dieser Eierlikörkuchen ist nicht nur schnell gemacht, sondern ist am Ende auch sehr saftig. Er ist nicht nur der Renner zum Osterkaffee, sondern schmeckt das ganze Jahr unglaublich gut.

Kleiner Tipp, mit selbstgemachtem Eierlikör ist er noch besser!

## Zutatenliste

### 1. Schritt

250 ml	Eierlikör ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
125 ml	Weingeist 96,5 % - Ethanol - unvergällt, Für den selbstgemachten Eierlikör

### 2. Schritt

5 St.	Eier ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
250 g	Zucker ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
250 g oder 250 ml	Sonnenblumenöl ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
250 g	Mehl ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
2 Btl.	Vanillezucker ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
2 TL	Backpulver ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1 g	Puderzucker, Zum bestreuen des fertigen Kuchens ( <b>Eigenbeschaffung</b> )

## Zubereitung

1. Eier mit den Zuckern verrühren.
2. Das Öl und den Eierlikör nach und nach dazu rühren.
3. Nun das Mehl und Backpulver mit vermengen.
4. Backofen auf 180° vorheizen.
5. Eine Gugelhupf Form vorbereiten und den Teig reinfüllen.
6. Den Kuchen nun ca. 50-60 Minuten Backen.
7. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002100545
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	01:00
Variante	1 St.
Signal Wort	Nein
Portionen	2
Package Amount	0.000000

## Preise

---

### Zubehör Set



#### Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

### 1. Schritt



#### Weingeist 96,5 % - Ethanol - unvergällt, 250 ml

18,45 €

#### Eierlikör

0,00 €

## 2. Schritt



**Puderzucker**

0,00 €



**Backpulver**

0,00 €

**Vanillezucker**

0,00 €

**Mehl, 1 g**

0,00 €

**Sonnenblumenöl**

0,00 €

**Zucker**

0,00 €

**Eier**

0,00 €

