



Eierlikörkuchen

Zutaten:

- 5 Stk. Eier
- 250 ml Eierlikör
- 250 ml Öl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Backpulver (Weinstein)
- Zitronenabrieb ca. 15 g
- 200 g Kristallzucker
- 250 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- Fett (für die Form)
- Staubzucker (zum Bestreuen)

Für den Eierlikörkuchen Eier, Zucker und Vanillezucker schön schaumig verrühren, Eierlikör und Öl nach und nach dazugeben. Mehl mit Zitronenabrieb und Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren.

In eine eingefettete Form füllen. Backofen auf ca. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C, Heißluft: etwa 160°C vorheizen, Einschub: unteres Drittel und etwa 35 Minuten backen. Kuchen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost

abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen. Mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Statt der abgeriebenen Zitronenschale kann auch 1/3 des Teiges mit Kakao vermengt und der Eierlikörkuchen wie ein Marmorkuchen zubereitet werden.

Dieser Teig ist vielseitig verwendbar:

Wer ein Waffeleisen besitzt kann auch folgende Variante machen:

Rezeptvariante Eierlikörwaffeln:

Für Waffeln aus 100 g Puderzucker, 2 Eiern (Größe M), 1 Pck. Vanillin-Zucker, 100 ml Speiseöl, 100 ml Eierlikör, 50 g Weizenmehl, 1 1/2 gestr. TL Backpulver und 50 g Speisestärke wie im Rezept oben angegeben einen Teig zubereiten.

Jeweils 2-3 Esslöffel Teig in ein gefettetes und gut erhitztes Waffeleisen geben. Die Waffeln goldgelb backen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit etwas Puderzucker bestreuen.

Und nun wünsche ich euch wieder einmal GUTES GELINGEN eure Gudrun von Mödling