

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 (Eigenbeschaffung)
125 ml	Weingeist 96,5 % - Ethanol - unvergällt, Für den selbstgemachten Eierlikör

2. Schritt

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

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.
Portionen	2
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

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

1. Schritt

Eierlikör	CHF 0.00
-----------	----------

2. Schritt



Puderzucker

CHF 0.00



Backpulver

CHF 0.00

Vanillezucker

CHF 0.00

Mehl, 1 g

CHF 0.00

Sonnenblumenöl

CHF 0.00

Zucker

CHF 0.00

Eier

CHF 0.00

