

Eierlikörkuchen

125g Weizenmehl
125g Speisestärke
4 gestr. TL Backpulver
250g gesiebter Puderzucker
2 P. Vanillezucker
5 Eier (Größe M)
250ml Speiseöl
250ml Eierlikör

- Ofen bei Ober-/Unterhitze auf 190°C vorheizen
- Mehl, Speisestärke, Backpulver, Vanillezucker und gesiebten Puderzucker mischen.
- Öl, Eierlikör und Eier in eine Rührschüssel geben und mixen.
- Das Mehl-Gemisch löffelweise hinzugeben.
- Den Teig in eine Marmorkuchen-/Gugelhupfform schütten.
- Bei Heißluft etwa 170°C (nicht vorgeheizt), bei Ober-/Unterhitze auf 190°C etwa 60min backen
- Zum Servieren evtl. mit etwas Puderzucker bestäuben.

Das einzige, das beim Backen etwas aufhält, ist das Sieben des Puderzuckers. Ansonsten ist das wirklich ein Blitzrezept.

Dieser Kuchen ist vor allen Dingen besonders saftig und nicht so trocken wie viele andere Rührkuchen.