

Eierlikörkuchen

Zutaten

5	Eier
250 g	Puderzucker
1 Pk.	Vanillezucker
250 ml	Öl
250 ml	Eierlikör
2 EL	Mehl (gehäuft)
3/4 Pk.	Backpulver
250 g	Kartoffelmehl

Zubereitungszeit: 10 Minuten plus Backzeit ca. 30 Minuten (bei 200°C)

1. Backofen vorheizen. Die Eier, Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Eierlikör unterrühren. Mehl mit Kartoffelmehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren.
2. Teig in eine gefettete und bemehlte Backform (Kastenform) füllen und im Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen