

Eierlikör-Kuchen

5 Eier
250 g Puderzucker
2 P. Vanellinzucker
¼ l Öl
¼ l Eierlikör
125 g Mehl
125 g Kartoffelmehl
1 P. Backpulver

Eier, Puderzucker und Vanellinzucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Öl und Eierlikör langsam dazu gießen. Und verrühren.

Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver zugeben und untermengen. So lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Eine Kranzform gut fetten, mit Paniermehl bestreuen und den Teig hineingeben.

Im vorgeheizten Backofen (175 Grad Unter- und Oberhitze, Umluft 160 Grad) ca.50- 60 Minuten backen. Stäbchenprobe!