



Eierlikörkuchen

Zeit gesamt
1h 5minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	180 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Öl	200 ml
Eierlikör	250 ml
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 Päckchen
Salz	
Puderzucker	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), Gugelhupfform 28 cm

Durchmesser

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Im Mixbehälter Eier, Zucker und Vanillinzucker 5 Min./Stufe 3 schaumig aufschlagen. Öl und Eierlikör 20 Sek./Stufe 3 einrühren. Rühraufsatz aus dem Mixbehälter entfernen. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz zugeben und 20 Sek./Stufe 5 mischen.
2. Gugelhupfform fetten, mit Mehl bestäuben und Teig in die Form geben. Kuchen für ca. 60 Min. backen. Anschließend etwas auskühlen lassen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	426 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g