

Omas Eierlikörkuchen – gelingt selbst mit zwei linken Händen!

Zutaten für 1 Kuchen

- 5 Eier
- 150 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 300 ml Eierlikör
- 250 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Mixe die Eier mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig. Gieße nach und nach den Eierlikör und das Öl dazu. Siebe das Mehl und mische es mit dem Backpulver. Rühre es unter die restlichen Zutaten.
3. Fette die Gugelhupf Form richtig gut ein und mehle sie dann, damit sich der Kuchen später gut löst. Fülle den Teig ein. Backe den Eierlikörkuchen 50 Minuten im unteren Drittel deines Backofens goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

