

Omas Eierlikörkuchen

Zutaten für 22 cm Gugelhupf Form (14 Stück):

- 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

So bäckst du den saftigen Eierlikörkuchen:

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

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

