

Eierlikör - Napfkuchen 1

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Kuchen

1/4	Ltr.	Öl
5		Eier
2	Pack.	Vanillinzucker
250	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Backpulver
125	Gramm	Stärkemehl
125	Gramm	Weizenmehl
1/4	Ltr.	Eierlikör

Anleitung:

Die Zutaten zu einem flüssigen Teig verrühren. In eine Backform (Kasten - oder Gugelhupfform) geben und bei 175°C ca. 60 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoladenguss (besonders lecker) überziehen.

Der Kuchen schmeckt erst nach 3 Tagen richtig gut.