

Eierlikörpuffer - Saftig

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 24 Portionen

250	ml	Öl
300	ml	Eierlikör
125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke
250	Gramm	Puderzucker
5		Ei(er)
2	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Backpulver

Anleitung:

Alle Zutaten gut miteinander mit dem Handmixer verrühren, Teig in eine Napfkuchenform füllen und bei 170 ° C 50 Minuten (mittlere Schiene) backen. Super lecker und schmeckt auch noch nach mehreren Tagen frisch! Man kann diesen Kuchen auch gut einfrieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten