

Eierlikör - Rührkuchen

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Gänseschmalz (leicht erwärmen)
1/4	Ltr.	Eierlikör
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver Zitronenschale, abgerieben
5		Eier

Anleitung:

Vom Puderzucker 2 EL wegnehmen zum Bestreuen, alle Zutaten gründlich mit einem Rühr- gerät sehr gut verrühren. In eine gefettete Kuchenform geben und bei 180° C 1 Stunde backen. Kurz auskühlen lassen und auf ein Kuchenrost stürzen und mit Puderzucker bestreuen.