Nah&Frisch

Sabine B. User

Omas Eierlikör-Kuchen

Griaß di Rezepte Geburtstag Kuchen Weihnachten Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Eine Kastenform einfetten. Backrohr auf 160 °C vorheizen. Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren.

Backpulver und Mehl vermischen, den Eierlikör langsam eingießen, zuletzt die Schokostreusel unterheben. Die Buttermischung beifügen und alles zu einem glatten Teig rühren, ca. 60 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

Stürzen und glasieren oder nur mit Staubzucker bestreut servieren.

ZUTATEN

Zutaten
250 g Butter
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
5 Eier
250 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
2 Tassen Eierlikör
1 Tasse Schokostreusel