Nah&Frisch



Dr. Oetker | Professional

Eierlikörkuchen

Dessert | Brot&Gebäck | Frühling | Kuchen | Ostern | Süße Gerichte

Zubereitung

Die Eier mit Staubzucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Das Öl mit dem Eierlikör vermischen und vorsichtig einrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse in eine eingefettete, bemehlte Kranzkuchenform (24 cm Ø) füllen und glattstreichen. Die Form in die untere Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Rohres schieben. 50 Minuten backen. Danach den Kuchen 5 Min. in der Form abkühlen und auf ein Kuchengitter stürzen. Für die Glasur den Eierlikör mit Staubzucker glattrühren. Den noch warmen Kuchen mit der Hälfte der Glasur bestreichen und ca. 10 Min. stehen lassen. Danach die übrige Glasur auf den Kuchen streichen.

Zutaten

- Spezial-Sandmasse
- 5 Eier
- 250 g Staubzucker
- 2 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1/8 l Öl
- 1/4 l Eierlikör
- 250 g glattes Mehl
- 1 Pkg. Dr. Oetker Backpulver
- 100 ml Eierlikör
- 180 g gesiebter Staubzucker