

Mittelmeerküche 2004

4 Eierlikör-Kuchen

250 g gesiebter Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
5 Eier
150 ml Öl
150 ml Eierlikör
250 g gesiebttes Mehl
½ Pk. Backpulver

1. Puderzucker mit Vanillezucker und 5 Eiern 10 Minuten in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Öl und Eierlikör zugießen. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Eine Gugelhupfform ausfetten. Den Teig hineingeben.
2. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 40 –45 Minuten bei 180 Grad backen. Den Kuchen 5-10 Minuten abkühlen lassen, dann stürzen und mit Puderzucker bestäuben.