



saftiger Eierlikörkuchen

mit Vanille-Eierlikörcreme



Zutaten

Teig

5 Eier, Größe L
 250 g Zucker
 2 Päckchen Vanillezucker
 250 ml Eierlikör 20%
 250 ml Sonnenblumenöl

180 g Mehl
 70 g Feine Speisestärke
 1 Päckchen Backin mit Safran, Dr. Oetker (alternativ normales Backpulver verwenden)
 1 Prise Salz

Creme

1 Tüte Dessert Soße Vanille Geschmack, Dr. Oetker
 200 ml Milch
 100 g Schlagsahne
 6 EL Eierlikör

*...evtl. doppelte Crememenge zubereiten*kniep

Sonstiges: 1 Gugelhupfform (gängige Größe), Paniermehl, Auskühlgitter, Holzstäbchen

Backofen vorheizen 180° C Ober-/Unterhitze, 2. Einschubchiene von unten.

Backzeit 45 bis 60 Minuten !! Holzstäbchenprobe !!

...los geht's...!.

Für den Teig, die Eier mit dem Rührgerät kurz schaumig rühren, anschließend Zucker & Vanillezucker hinzufügen und ca. 5 Minuten lang zu einer homogenen Masse verrühren. Das Volumen erhöht sich gut sichtbar. Nun Eierlikör & Sonnenblumenöl unterrühren. Das Mehl, die Speisestärke, Backpulver und das Salz auf die Masse sieben und gut verrühren. Den Teig in die gefettete und panierte Gugelhupfform füllen...

...und ab in den Ofen..!.

Creme nach Packungsanleitung anrühren und zusätzlich 6 EL Eierlikör unterrühren. In den Kühlschrank stellen.

Tipp ♥ Den Eierlikör erst kurz vor dem Servieren unterrühren, so kommt sein Aroma voll zur Geltung.