



Eierlikörkuchen

Dieser Kuchen ist sehr saftig und hält sich bei entsprechender Lagerung bis zu einer Woche frisch. Es empfiehlt sich, den Kuchen einen Tag vor dem Verzehr zu backen.

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 g Puderzucker
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- ¼ l Speiseöl
- ¼ l Eierlikör

Zubereitung

Eier mit Salz und Puderzucker schaumig mit dem Handrührgerät aufschlagen. Mehl mit Speisestärke mischen und portionsweise unterrühren. Backpulver mit der letzten Portion Mehl sieben. Öl und Eierlikör hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Backen

Den Teig in eine gut gefettete und mit Gries oder Semmelmehl ausgestreute, große Königskuchen- oder Kastenform füllen.

- Mittelhitze: vorgeheizt, ca. 60 min, Gitterrost, mittlere Schiene

Variationen

Den Kuchen in Scheiben schneiden und mit Marzipan belegen. Dazu benötigt man eine Marzipandecke (im Handel erhältlich), die für die Kuchenstücke zugeschnitten wird. Um dem Ganzen eine Überraschungsnote zu geben, schneidet man mit einem Messer unterschiedlich große Löcher in die Marzipandecke, so dass die Scheiben an einen Schweizer Käse erinnern, oder man nimmt die Tüllen vom Spritzbeutel zum Ausstechen.