



Eierlikör – Rührkuchen

250g	Margarine
250g	Zucker
125g	Mehl
125g	Speisestärke
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
250ml	Eierlikör
4	Eier

Die Margarine in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Die geschmolzene Margarine danach mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern schaumig aufschlagen.

Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver zugeben und wieder kräftig verrühren.

Zum Schluß den Eierlikör zufügen und wiederum einige Minuten miteinander verrühren, je länger, desto feiner wird der Kuchen.

Eine Gugelhupfform vollständig einfetten und vollständig mit reichlich Paniermehl auskleiden.

Den Teig in die Form geben, kurz die Luftblasen rausklopfen und den Kuchen bei ca. 170° C Umluft für 50 – 60 min. backen; mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob er fertig ist.

Den Kuchen kurz auskühlen lassen, aus der Form lösen und nach Wahl mit Puderzucker, Zuckerguß oder geschmolzener Kuvertüre dekorieren.

