

Eierlikörkuchen

Saftiger Rührkuchen mit feinem Liköraroma! Auch am nächsten Tag überzeugt der Kuchen durch die feuchte und aromatische Textur!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für 1 Kasten- oder Gugelhupfform

200g Butter (ggf. laktosefrei) ODER Margarine

180g Zucker

2 P. Vanillezucker

5 Eier

225ml Eierlikör

200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Backpulver

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät sehr schaumig rühren.
2. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen, zugeben und zu einer sehr guten Schaummasse rühren.
3. Gesiebtes Mehl, Backpulver und Eierlikör zur Schaummasse geben und alles gut verrühren.
2. Den Teig in eine gefettete Kasten- oder Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) 50-60 Minuten backen. In der Form komplett auskühlen lassen.

Variation: 100g Schokostreusel unter den Teig rühren, so erhält man köstlichen Eierlikör-Schoko-Kuchen.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.



