

# Eierlikörkuchen

## Zutaten:

Für den Teig

5	Eier
250 g	Staubzucker
2 Päckchen	Vanillezucker
125 ml	Öl
250 ml	Eierlikör
250 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver

## Für die Glasur:

100 ml	Eierlikör
180 g	Staubzucker

## Experimentiervorschrift:

Eier mit Staubzucker und Vanillezucker cremig rühren. Öl mit Eierlikör vermischen und vorsichtig einrühren. Mehl und Backpulver vermischen, darüber sieben und unterheben. Die Kuchenmasse in eine eingefettete und mit Mehl bestäubte Kranzform (Durchmesser 26 cm) füllen und gleichmäßig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) für etwa 50 Minuten backen lassen. Diesen dann einige Minuten in der Form abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Für die Glasur Eierlikör mit Staubzucker glattrühren. Der noch etwas warme Kuchen wird mit der Hälfte der Eierlikörglasur bestrichen und für etwa 10 Minuten stehen gelassen. Danach wird die übrige Glasur auf dem Kuchen verteilt.