



Rezept des Monats Januar 2006

Eierlikörkuchen

Zutaten:

5 Eier
250 g Puderzucker
2 P. Vanillezucker
¼ 1 Öl
¼ 1 Eierlikör
125 g Mehl
125 g Kartoffelmehl
1 P. Backpulver
Semmelbrösel für die Form
Verzierung: Puderzucker

Zubereitung :

Die Eier schaumig rühren. Puderzucker und Vanillezucker gemischt, dazusieben. Öl und Eierlikör langsam dazurühren. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver vermischen und ebenfalls dazurühren. Eine Kranzform ausfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Den Teig hineingeben und backen.

Backzeit: ca. 80 min. bei 175 Grad
Den Kuchen nach dem Erkalten dick mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Kloster Neresheim,
Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145