



## ***Rezept des Monats Januar 2006*** **Eierlikörkuchen**

### **Zutaten:**

5 Eier  
250 g Puderzucker  
2 P. Vanillezucker  
 $\frac{1}{4}$  l Öl  
 $\frac{1}{4}$  l 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 Klostergut Neresheim,  
Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145