

Feiner Eierlikör-Kuchen

Für die Kastenform (30 x 11 cm) oder
Gugelhupfform (Ø 24 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
125 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 g Puderzucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 ml Speiseöl
250 ml Eierlikör
5 Eier (Größe M)

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 3 1/2 EL Eierlikör



etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Kastenform oder Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Puderzucker sieben, mit den übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zwischendurch die Teigmasse vom Schüsselrand lösen. Teig in die Form füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen etwa 10 Min. in der Form auskühlen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Guss: Puderzucker sieben, mit Eierlikör zu einem dickflüssigen Guss verrühren, über den Kuchen geben und fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 13 g, Kh: 33 g, kJ: 1.165, kcal: 278

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.