



# Eierlikörkuchen Kastenform

Dieser schnelle All-in-Teig Eierlikörkuchen aus der Kastenform mit Eierlikörguss schmeckt einfach saftig.

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die Kastenform (30 x 11 cm) oder:**

**Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):**

Fett  
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)

## Zum Verzieren:

100 g Puderzucker  
etwa 3 ½ EL Eierlikör  
etwa 1 EL Dr. Oetker gehackte Pistazien

## 1 Vorbereiten:

Kastenform oder Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

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.

**Einschub: unteres Drittel**  
**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 Verzieren:**

Puderrucker sieben, mit Eierlikör zu einem dickflüssigen Guss verrühren, über den Kuchen geben, mit gehackten Pistazien bestreuen und fest werden lassen.

