

Fluffiger Eierlikörkuchen

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren und in eine gefettete Guglhupfform geben.
2. Bei 160°C Umluft (180g Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen für ca. Minuten goldgelb backen. Der Kuchen ist fertig, wenn man mit dem Messer hineinsticht und kein flüssiger Teig mehr hängen bleibt. Solange der Kuchen noch warm ist, ist er innen noch sehr saftig → abkühlen lassen, dann wird er fluffig.
3. Mit Puderzucker verzieren ODER: Schokolade auf kleinster Stufe mit einem Becher Sahne (und ggf. etwas Eierlikör) langsam und unter ständigem Rühren schmelzen lassen – als Lasur auf den Kuchen geben und abkühlen lassen.

Zutaten:

280g Emmermehl - hell
180g Zucker
200g Butter (weich)
1 Tasse Eierlikör
4 Eier (Größe M)
250g Saure Sahne od. Crème Fraiche
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver

Verzierung / Varianten:

100g Puderzucker
Oder
3 Tafeln Schokolade
1 Tasse Eierlikör
od. 1 Becher Sahne

2,5 Kg netto



Emmermehl - hell

Dinkelweizen von Roland Koböck, Unterbrunn
angebaut auf der Ackerwildkrautfläche der
Blühpatenschaft München
www.bluehpatschaft-muenchen.de

für helle Brotsorten, Mürbteig und Rührteig
Mineralstoff- und Eiweißreich

Inhalt: Mehl und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt
und müssen stets gut durchgerührt werden

2,5kg



Mindesthaltbarkeitsdauer
01.08.2024
Losnummer: 23014

Mühlgasse 1 • D-82404 Sindelsdorf • Telefon (08856) 2755 • Telefax (08856) 83161



Mühlgasse 1 • 82404 Sindelsdorf
Telefon (08856) 2755 • Telefax (08856) 83161

