

Hof Sülldorfs  
**EIERLIKÖR-KUCHEN**  
Dein Liebesbeweis

Vorbereitungszeit: ca. 20 min • Backzeit: ca. 1 h • Schwierigkeitsgrad: einfach

<b>Zutaten:</b>	<b>5 Eier vom Hof Sülldorf</b>	<b>125 g Speisestärke</b>
	<b>250 g Puderzucker</b>	<b>1 Pck Backpulver</b>
	<b>1 Pck Vanillezucker</b>	Tipp: nehmen Sie für einen feineren Geschmack Weinsteinbackpulver
	<b>200 ml gutes Pflanzenöl</b>	Fett und Paniermehl für die Form
	<b>300 ml Eierlikör vom Hof Sülldorf</b>	
	<b>125 g Mehl</b>	

Backform: 26er **Springform** oder entsprechende **Herz- oder Gugelhupfform**

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 175°C (E-Herd) bzw. 150°C (Umluft) vorheizen.

Die Backform fetten und mit Paniermehl ausstäuben.

Die Eier mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker dickcremig schlagen.

Das Öl und den Eierlikör langsam zugießen.

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermengen und in den Teig rühren.

Alles noch mal gut miteinander vermengen und dann in die Kuchenform füllen.

Die Kuchenform in den heißen Ofen schieben und ca. 1 h (je nach Form) backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

**Das Team vom Hof Sülldorf wünscht gutes Gelingen!**

