

GLUTENFREIER EIERLIKÖRKUCHEN POENSGEN

Autor: Gast, 23.04.2019

★★★★★ (4.50)/5

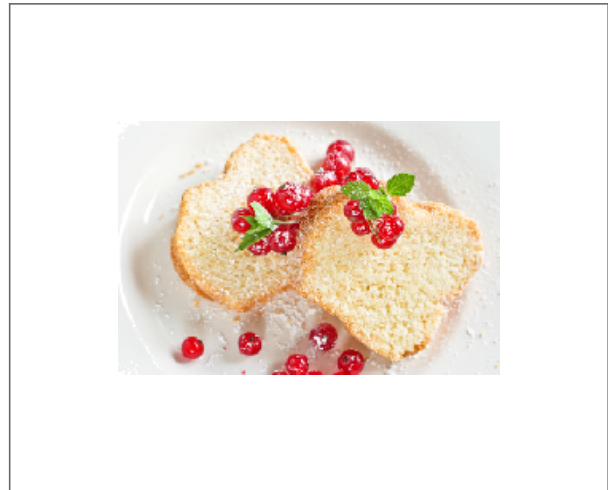
Zubereitung:

Etwas Margarine zum Ausfetten. Etwas Puderzucker zum Besteuben. Eier mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker sehr schaumig rühren. Nun das Öl einrühren. Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss den Eierlikör hinzufügen.

Den Teig in eine ausgefettete Backform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf der untersten Schiene ca. 70-80 Minuten backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.



Zutaten für 4 Personen:

2 Pck	Vanillin-Zucker,RUF
250 g	Puderzucker
250 g	Poensgen Classic 6 x 500g Basismehl,Poensgen
250ml	Öl
150ml	Eierlikör
1 Pck	



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.