Saftiger Eierlikörkuchen



Von Kuchenfee

Ein Osterlamm aus Eierlikörkuchen darf bei uns an keinem Osternbrunch fehlen. Dieses Rezept ist von meiner Großmutter! Sie hatte es vor vielen Jahren mal in einer Zeitung gesehen und sich den Artikel ganz Oma-Like ausgeschnitten. Mittlerweile ist dieses Stück Papier ein einziger Fetzen und braucht dringend mal eine Erneuerung. Hier ist also das leckere Rezept meiner Oma – saftig, aromatisch und einfach lecker.

Hinweise:

Eierlikör Ersatz : Flüßige, fertige Vanillesoße ????

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**20 min**	**n/a**	**30 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

50 ml	Öl
80 g	Butter
2 x	Eier
120 g	Puderzucker
2	Vanillinzucker
Päckchen	
1 Prise	Salz
70 g	Mehl
70 g	Speisestärke
5 g	Backpulver
130 ml	Eierlikör

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage
- Lammform
- Gummilippe
- Pinsel

Zubereitung

01 Fettet und bemehlt das Osterlamm (0,7l) gründlich. Heizt den Ofen auf 160°C Umluft oder 170°C OberUnterhitze vor.

02 Vermengt Öl, Butter, Puderzucker, Salz & Vanillezucker gründlich.

03 Gebt ein Ei nach dem anderen in die Masse und lasst auch diese jeweils gründlichst unterarbeiten.

04 Gebt Mehl, Backpulver, Speisestärke & Eierlikör zu eurer Masse, lasst alles KURZ unterarbeiten & fertig. Sofort ab in den Ofen.

05 **Backzeit : ca. 50Minuten**

Temperatur : Umluft 160°C, OberUnterhitze 170°C