



Zum Sammeln



**Eierlikör-Kuchen**

**Backen**

**Zutaten:** 5 Eier, 250 g Puderzucker, 2 Päckchen Vanillin-Zucker,  $\frac{1}{4}$  l Öl,  $\frac{1}{4}$  l Eierlikör, 125 g Mehl, 125 g Kartoffelmehl, 1 Päckchen Backpulver, Fett und Paniermehl für die Form.

**Zubereitung:** Eier, Puderzucker und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Öl und Eierlikör langsam zugießen und verrühren. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver gründlich mischen, auf den Teig sieben und untermengen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Eine Kranzform gut einfetten, mit Paniermehl austreuen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2) ca. 90 Minuten backen. *besser: 170°* Die Torte ergibt ca. 24 Stücke. Zubereitungszeit ca. 2 Stunden. Pro Stück ca. 970 Joule/230 Kalorien.

Foto: Klemme, city-studio Hamburg