Meine Lieblingsrezepte

BACKEN

Schneller Eierlikörkuchen mit Emmer

Zutaten

5	Eier (Größe M)
250 g	Öl (z. B. Rapsöl)
250 g	Puderzucker, gesiebt
8 g	Vanillezucker (1 Päckchen)
1	Prise Salz
250 g	Eierlikör
125 g	SchapfenMühle Emmermehl Type 1300
125 g	Speisestärke
12 g	Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.

Eine Gugelhupf-Form einfetten und bemehlen.

Eier, Speiseöl, Puderzucker, Vanillezucker und die Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Nach und nach den Eierlikör hinzugeben und verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Emmermehl, Speisestärke und Backpulver zu der Masse hinzufügen und verrühren. Anschließend in die vorbereitete Form gießen.

Auf der zweiten Schiene von unten ca. 45 Minuten goldgelb backen.

Den Eierlikörkuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Meine Notizen

Hinweis: *Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.*

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung!

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de