

Eierlikörkuchlein aus der Mini-Kastenform

Zutaten:

5 Eier
250 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
250 ml. Sonnenblumenöl
250 ml. Eierlikör
125 g Weizenmehl Typ 405
125 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver



Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren. Thermomix: 30 Sek Stufe 4.

Mini-Kastenform einfetten und ggfs. etwas bemehlen und den Teig gleichmäßig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze unterstes Drittel vom Backofen auf dem Rost ca. 40 min. backen. Stäbchenprobe machen und ggfs. noch etwas länger backen.

20 Min. in der Form abkühlen lassen und dann vorsichtig stürzen und mit Puderzucker bestreuen

Verwendete Produkte: Mini-Kastenform Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN