



Zutaten

250ml Sonnenblumenöl

250g Zucker

5 Eier

250ml Eckes Edler Eierlikör

250g Mehl

1,5 TL Backpulver

Sonnenblumenöl zum Einfetten

Pudergucker zum Bestäuben (falls
vorhanden)

Schwierigkeit: Einfach

Zeit: 15 Min. Zubereitungszeit, 50 Min. Backzeit, 45 Min. Ruhezeit

Nährwerte pro Portion: Kalorien ca. 436 / Eiweiß 6 g / Kohlenhydrate 43 g / Fett 24 g

Utensilien : Rührschüssel, Schneebesen, Gummispatel, Gugelhupf-Form, Backofen, Kuchengitter



Schritt 1

250 ml Sonnenblumenöl, 250 g Zucker, 5 Eier, 250 ml Eckes Edler Eierlikör, 250 g Mehl, 1,5 TL Backpulver

Öl, Zucker und Eier schaumig rühren. Eierlikör unter Rühren hinzugeben. Mehl und Backpulver unterheben.



Schritt 2

Sonnenblumenöl zum Einfetten

Eine Gugelhupf-Form mit etwas Öl einfetten. Den Rührteig in die Form füllen und bei 160°C Heißluft ca. 50 Min. backen.



Schritt 3

Pudergucker zum Bestäuben

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Auf eine Servierplatte stellen und auf Wunsch mit Pudergucker bestäuben. Guten Appetit!