

# sauguad & lecker

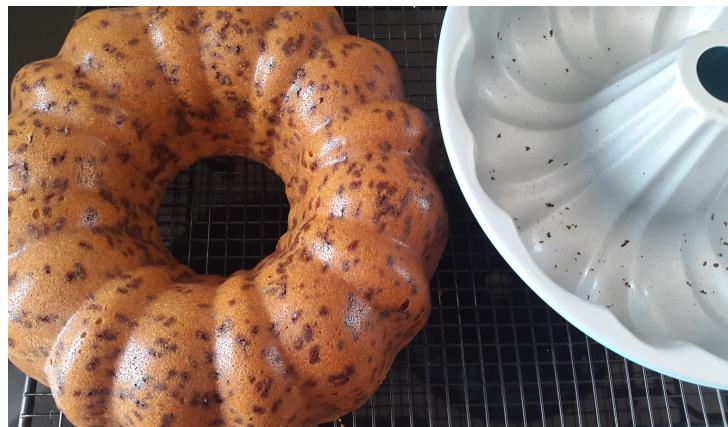
[www.sauguad-und-lecker.de](http://www.sauguad-und-lecker.de)



## Eierlikörkuchen

### Zutaten:

250 g Butter  
180 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
4 Eier  
300 g Mehl  
1 Pck Backpulver  
100 g Schokostreusel  
250 ml Eierlikör



**Backofen auf 180 °C vorheizen  
Rost in der mittleren Schiene**

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ich lasse dabei meinen Thermomix oder mein Küchenmaschine etwa 5 min laufen.

Dann die Eier zugeben und pro Ei ca. 1 Minute weiterrühren lassen. Mehl und Backpulver zugeben und kurz unterheben. Zum Schluss die Schokostreusel und den Eierlikör zufügen und nochmal durchmischen bis alles gut verteilt ist.

Beim Thermomix gerne dabei mit dem Spatel etwas nachhelfen.

Den Teig in die Kranzform geben und im vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, danach auf das Kuchengitter stürzen und dort komplett auskühlen lassen.

Wenn ihr kleine Gugelhups aus diesem Teig backen wollt reicht die Hälfte des Rezeptes für eine Gugelhupfform.



The Pampered Chef

- Selbstständige Beraterin -

**Beate Eichenseher**

Tel-Nr. 0151/11 22 71 21

E-Mail: [beate\\_eichenseher@gmx.de](mailto:beate_eichenseher@gmx.de)

<https://eichenseher.shop-pamperedchef.de>

Lust auf eine Kochshow zu Hause und auf viele Gastgebervorteile? Dann meldet euch bei mir!