



Eierlikörkuchen

Zutaten:

- 125 g Butter
- 90 g Zucker
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 50 g Schokostreusel
- 125 ml Eierlikör

Hinweis:

- Aus dieser Teigmenge könnt ihr 8 Minikuchen oder 9-11 Muffins backen.
- Ihr könnt die Zutaten auch verdoppeln und dann einen Guglhupf oder einen Kastenkuchen davon backen



Zubereitung:

- **Wenn ihr im Backofen backen wollt:**
Backofen vorheizen 180°C Ober-/Unterhitze, Gitterrost wie immer im unteren Drittel
Wenn ihr im AirFryer backen wollt müsst ihr nicht vorheizen
- Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren
- Eier einzeln für ca. 30 Sekunden unterrühren, solange weiter rühren bis eine samtige Masse entstanden ist
- die restlichen Zutaten zugeben und kurz unterrühren.
- bei **180°C** backen.
Muffins etwa 20 Minuten, Minikuchen etwa 35 Minuten, Guglhupf/Kastenkuchen etwa 1 Stunde
- Einstellung für den **AirFryer**: "Bake" - 20 Minuten
- **Tipp:**
 - vor allem das Mehl nicht zu lange unterrühren. Dadurch kann der Kuchen matschig werden / spintig aussehen und dann zusammenfallen

Kontakt Daten:

Beate Sing
☎ 0151/11 22 71 21
✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>