



# Eierlikörkuchen

aus der Kranzform

## Das brauchst du dafür:

- 5 Eier
- 250 g Rama
- 180 g Zucker
- 1 Tasse Eierlikör
- 2 Eßl. Rum
- 1 Pack. Vanillezucker
- 300 g Dinkelmehl ( Typ 630)
- 1 P Backpulver
- ½ P. Schokostreusel

## So wird´s gemacht:

- Eier mit Zucker und Rama in der Küchenmaschine schaumig schlagen.
- Den Eierlikör, Rum und Vanillezucker hinzufügen und verrühren.
- Das Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen und nochmals gut verrühren.
- Zum Schluss die Schokostreusel mit dem Mix ´ N Scaper Schaber unterheben.
- Die Kranzform mit BTM einfetten und die Masse hineinfüllen und bei **170 ° C Ober - /Unterhitze für 1 Stunde backen.**