

Zutaten:

5 Eier
250g Zucker
3 Päckchen Vanillinzucker
125g Mehl
125g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
1/4l (250ml) Öl
1/4l (250ml) Eierlikör

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver vermischen und Löffelweise hinzufügen. Öl und Eierlikör langsam unterrühren. 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät rühren und in einer gut gefetteten Backform backen. In den kalten Backofen auf mittlerer Schiene einschieben.

Geräteeinstellung:

Heißluft 175°C ca. 45-60 Minuten

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerstatt-Graf