

# Eierlikörkuchen

## Zutaten:

250 g Puderzucker  
250 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
5 Eier  
150 ml neutrales Pflanzenöl  
300 ml Eierlikör



## Zubereitung:

- Mehl und Backpulver vermischen.
- Eier mit dem Puderzucker schaumig rühren.
- Öl und Eierlikör unter Rühren dazugeben.
- Mehlmischung unterrühren.
- Teig in eine gefettete Kranzform (Springform mit Rohrboden) geben.
- Bei 170° C etwa 1 Stunde backen.
- In der Form erkalten lassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker überstreuen.