

Eierlikör-Cake

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

● ⌚ bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Teig:**

125 g Mehl
125 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
4 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
250 g Puderzucker
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
250 ml Eiercognac (Eierlikör)
5 Eier

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 3 ½ EL Eiercognac (Eierlikör)
1 EL Pistazien, gehackt

1 Vorbereiten:

Cakeform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Epifin und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Puderzucker sieben, mit den übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zwischendurch die Teigmasse vom Schüsselrand lösen. Teig in die Form füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 60 Minuten

Kuchen etwa 10 Min. in der Form auskühlen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Puderzucker sieben, mit Eierlikör zu einem dickflüssigen Guss verrühren, über den Kuchen geben, mit gehackten Pistazien bestreuen und fest werden lassen.