

Omas Eierlikör-Kuchen

Griaß di Rezepte **Geburtstag** **Kuchen** **Weihnachten** **Winter**

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Eine Kastenform einfetten. Backrohr auf 160 °C vorheizen. Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren.

Backpulver und Mehl vermischen, den Eierlikör langsam eingießen, zuletzt die Schokostreusel unterheben. Die Buttermischung beifügen und alles zu einem glatten Teig rühren, ca. 60 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

Stürzen und glasieren oder nur mit Staubzucker bestreut servieren.



ZUTATEN

Zutaten

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

5 Eier

250 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

2 Tassen Eierlikör

1 Tasse Schokostreusel