

Besoffene Liesl

Zubereitung 🔪 **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○ **Zeit: 40 min.** ⌚

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Mehl mit Backpulver gut vermischen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, das Mehl in die schaumige Masse vorsichtig unterheben. Den Kuchenteig in eine bebutterte und bemehlte Kuchenform füllen und ca. 30 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Nach dem Auskühlen den Kuchen in Stücke schneiden und in Dessertschalen anrichten. Weißwein, Most oder Apfelsider – kann man auch mit etwas Zucker und Wasser strecken – zugießen und servieren.



Zutaten

4 Eier

150 g Zucker

200 g Mehl

1 KL Backpulver

Butter und Mehl

Weißwein, Most oder Krahu
Strong Cider

evt. Wasser und Zucker