

## Eierlikör-Kirsch-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Alkohol

1/4 l Öl  
5 Eier  
2 pk Vanillinzucker  
250 g Puderzucker  
1 pk Backpulver  
125 g Stärkemehl  
125 g Weizenmehl  
1/4 l Eierlikör

Die Zutaten zu einem flüssigen Teig verrühren. In eine Backform (Kasten - oder Gugelhupfform) geben und bei 175°C ca. 60 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoladenguss (besonders lecker) überziehen.

Der Kuchen schmeckt erst nach 3 Tagen richtig gut.

Quelle: Sellstedter Jubiläums-Kochbuch Rezept erfasst von Bettina Riggers