

Eierlikör-Obstkuchen

Zutaten:

- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 250 g Dinkelmehl
- 1 P. Backpulver
- ¼ l Eierlikör
- ¼ l Sonnenblumenöl
- Mandelblättchen zum Bestreuen
(alternativ Kokosette, geriebene Nüsse)
- Früchte oder Beeren zum Belegen
(Kirschen, Marillen, Zwetschken, Him-
beeren, Brombeeren, Heidelbeeren,
Ribisel, Rhabarberstücke, etc.)



Foto: Pixabay

Zubereitung:

- Die ganzen Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig aufschlagen.
- Nach und nach das Öl-Eierlikör-Gemisch einlaufen lassen.
- Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben. Achtung: der Teig ist ziemlich weich!
- Masse in eine gebutterte und bemehlte rechteckige Form (Backblech) füllen, mit Mandelblättchen, Kokosette oder geriebenen Nüssen bestreuen (damit die Früchte nicht allzu sehr einsinken), dann die Früchte darauf verteilen.
- Bei 175 °C Heißluft ca. 35 min. backen.

Dieses Rezept stammt aus dem „Stammtisch für die kreative Küche“.