

Rezept vom Eierlikörkuchen

- 180 Gramm Zucker
- 250 Gramm Mehl
- 250 Gramm Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Tassen Eierlikör
- 1 Esslöffel Rum

Alles zu einem dicken Teig verrühren und 100 Gramm Schokostreusel unterheben.
Bei 175°C Ober-/Unter-Hitze 45 Minuten backen.

Nachtrag: der Kuchen wurde in einer Kastenform gebacken und anschließend noch mit einem Schokoguss überzogen.

Gutes Gelingen wünschen Bea und Roland.