

Königskuchen mit Schwips

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Portionen

4		Ei(er)
250	Gramm	Zucker
200	ml	Öl
200	ml	Eierlikör
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
		Puderzucker, zum Bestreuen

Anleitung:

Eier und Zucker dickschaumig schlagen. Öl und Eierlikör zugeben. Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in eine Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft 160 Grad) ca. 50 Minuten backen. Den abgekühlten Königskuchen mit Puderzucker bestreuen. Kleiner Tipp: Anstelle von Eierlikör kann auch Apfelsaft oder ähnliches genommen werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten