

Irish Cream Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 mittelgroße Eier, 100 gr Zucker, 125 gr Margarine, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Backpulver, 100 gr Mehl, 25 gr Speisestärke, 200 ml Irish Cream Likör.

Die Zubereitung:

Der Reihe nach: Zucker mit Margarine verrühren, Eier und Salz nacheinander einrühren, Mehl mit Backpulver und Stärke mischen, hinsieben und verrühren. Zum Schluß den Likör hinzugeben und weiterrühren. Das ganze in eine kleine, gefettete Kastenform geben und ca. 60 min. bei 180 ° backen.