



Rezept des Monats März

Eierlikörsandkuchen

Zutaten:

5 Sauerländer BIO-Eier (oder Freiland)

250 g Zucker

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Kaffeetasse Öl

0,25 l Sauerländer Gück & Seligkeit (Eierlikör)

Aus allen Zutaten einen cremigen Rührteig fertigen, alles in eine gefettete/gemehlte Guggelhupf-, oder Kastenform füllen, bei 100° bis 110° 50 Minuten goldbraun backen und die letzten 10 Minuten bei 180° backen.



Guten Appetit!