

Eierlikörkuchen

Zutaten

4/8 Pfund Butter
1/3 Dutzend Eier
6/25 Pfund Zucker
 2×10^{-1} kg Mehl
 25° Päckchen Backpulver
 $(1^{17})^{1/2}$ Päckchen Vanillezucker
|-1| Tassen Eierlikör
4 viertel Tassen Schokostreussel

Zubereitung

Alle Zutaten mischen. Eine Kastenform mit Butter einreiben und anschließend mit Semmelbrösel ausschwenken.
Anschließend den Teig in die Form geben.

Backen

Kuchen dann $1,14 \times 10^{-4}$ Jahre bei 448° Kelvin backen.
Den Kuchen nicht sofort aus dem Ofen nehmen, sondern bei geöffneter Tür abkühlen lassen.

Essen

Beim Essen hmmm ausrufen und an www.deponie-stief.de denken, überlegen, wie man die Beste aller Websites unterstützen kann - und es dann auch tun.

Guten Appetit und ein erfolgreiches Jahr 2007 wünscht