

Eierlikörkuchen

Zutaten

| | | |
|--------------------|------------------------|---|
| 4/8 | Pfund Butter | $4/8 = 1/2$ Pfund = 250 g |
| 1/3 | Dutzend Eier | $1/3$ von 12 = 4 |
| 6/25 | Pfund Zucker | $6/25$ von 500 g = 120 g |
| 2×10^{-1} | kg Mehl | 2×10 hoch -1 kg = $2 \times 0,1$ kg = 0,2 kg = 200 g |
| 25° | Päckchen Backpulver | 25 hoch $0 = 1$ |
| $(1^{17})^{1/2}$ | Päckchen Vanillezucker | 1 hoch $17 = 1$ und Wurzel aus $1 = 1$ |
| $ -1 $ | Tassen Eierlikör | $ -1 = 1$ |
| 4 viertel | Tassen Schokostreussel | 4 viertel = 1 |

Zubereitung

Alle Zutaten mischen. Eine Kastenform mit Butter einreiben und anschließend mit Semmelbrösel ausschwenken. Kastenform 30 cm
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.
 448 Grad Kelvin = $448 - 273$ Grad Celsius = 175 Grad
 $1,14 \times 10$ hoch -4×8760 Stunden = 1 Stunde

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 Klaus Stief
2010