

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