Ostergugelhupf mit Eierlikör

Für das Osterfest den süßen Ostergugelhupf mit Eierlikör zubereiten. In diesem Rezept zaubert Kakao einen herrlichen Marmoreffekt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

4 Stk.	Eier
250 g	Staubzucker
125 ml	Öl
125 ml	Eierlikör
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
2 EL	Kakaopulver
1 Packung	Vanillezucker
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Ostergugelhupf mit Eierlikör** Eier mithilfe eines elektrischen Handrührers mit

Zucker vermengen. Zitronensaft wie auch Vanillezucker hinzufügen. Den Backofen vorab bei 160 Grad Celsius und auf Heißluft anheizen.

2. Im direkten Anschluss den cremigen Eierlikör und das Öl unterrühren. Mehl und Backpulver in einer zweiten Schüssel gründlich vermengen und portionsweise zum Eier-Eierlikör-Gemisch geben.

3. Die Form für den Gugelhupf mit Margarine oder Butter einschmieren. Die Hälfte der Teigmasse in die Gugelhupf-Form einfüllen. Die andere Hälfte in der Schüssel gründlich mit Kakaopulver vermengen und in die Form geben.

4. Gugelhupf circa 50 Minuten in den Backofen geben. Gugelhupf stürzen und auskühlen. Staubzucker als Garnierung aufstreuen.

Tipp

Diesen leckeren Ostergugelhupf mit Eierlikör mit einer Zitronen- oder Zuckerglasur garnieren.