

Eierlikör-Gugelhupf mit Schokoglasur

Der Eierlikör-Gugelhupf mit Schokoglasur ist ein saftiger Kuchen für die nächste Kaffeejause. Das raffinierte Rezept wird deine Gäste gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk. Backform

für den Teig

175 g	Staubzucker
250 ml	neutrales Pflanzenöl
250 ml	Eierlikör
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker
5 Stk.	Eier
125 g	Mehl
125 g	Speisestärke
1 Packung	Backpulver

für die Schokoglasur

200 g	Weißer Schokolade
70 ml	Eierlikör
1 Handvoll	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für saftigen **Eierlikör-Gugelhupf mit Schokoglasur** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupf Form mit ein wenig Öl bepinseln und mit Mehl bestäuben.

2. Den Staubzucker in eine Rührschüssel sieben, neutrales Pflanzenöl zugeben, und cremig aufschlagen. Jetzt den Eierlikör und Vanillezucker hinzufügen und die Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver und Speisestärke vermischen, zur Eiemischung sieben und 2-3 Minuten kräftig aufschlagen.
3. Den Teig in die Gugelhupf Form füllen und für zirka 50 Minuten im Backofen backen. Stäbchenprobe machen. Vom Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.
4. Die gehackte weiße Schokolade über ein heißes Wasserbad schmelzen und Eierlikör unterrühren.
5. Die Schokoglasur über den Kuchen gießen und anziehen lassen. Je nach Belieben mit Mandelblätter bestreuen.

Tipp

Anstelle oder zusätzlich der Mandelblätter, fein gehackte Schokoladenstücke zum Verzieren benutzen.