Eierlikör-Gugelhupf mit Zimtswirl

Dieser Eierlikör Gugelhupf mit Zimtswirl überzeugt mit lockerem Teig, feiner Zimt-Note und einem wunderschönen Marmormuster – ein echter Hingucker und Genuss zugleich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

5 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
300 g	Butter (geschmolzen)
250 ml	Eierlikör
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
3 TL	Zimt
1 EL	brauner Zucker
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Eierlikör-Gugelhupf mit Zimtswirl** dDen Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform (23 cm) sorgfältig einfetten und mit Mehl bestäuben, damit sich der Kuchen später gut lösen lässt.

2. Die Eier, Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten auf höchster Stufe hell, cremig und voluminös aufschlagen. Dieser Schritt sorgt für eine lockere, luftige Konsistenz. **Eierlikör** sowie die geschmolzene und abgekühlte Butter langsam unter Rühren zur Eiermasse laufen lassen. Mehl und Backpulver vermengen und vorsichtig mit einem Schneebesen oder Teig-Spatel unterheben. Nur so lange rühren, bis eine homogene Masse entsteht – nicht übermixen, damit der Kuchen schön locker bleibt.

3. Etwa ¼ des Teiges in eine separate Schüssel geben. Mit Zimt und braunem Zucker verrühren, bis eine gleichmäßige Zimtmasse entsteht.

4. Die Hälfte des hellen Eierlikör-Teigs in die Gugelhupfform füllen. Den Zimtswirl-Teig gleichmäßig darüber verteilen. Den restlichen hellen Teig darauf geben. Mit einer Gabel spiralförmig locker von oben nach unten durch alle Schichten ziehen – ähnlich wie bei einem Marmorkuchen. So entsteht das typische Swirl-Muster.

5. Den Eierlikör Gugelhupf etwa 60 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit bei Bedarf mit Backpapier abdecken, falls die Oberfläche zu dunkel wird. Unbedingt eine Stäbchenprobe machen: Bleibt kein Teig am Holzstäbchen haften, ist der Kuchen fertig. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen. Vollständig auskühlen lassen und nach Wunsch mit Staubzucker bestäuben.

Tipp