Eierlikör-Gugelhupf

Der leckere Eierlikör-Gugelhupf sorgt auch an trüben Tagen für gute Laune. Ein feines Rezept für Familie und gute Freunde.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

5 Stk.	Eier
240 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (abgeriebene Schale)
240 ml	Öl (mit Buttergeschmack)
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
250 ml	Eierlikör
1 Stk.	Backform

Für die Glasur

100 g	Staubzucker
4 EL	Eierlikör

Zubereitung

1. Zu Beginn den Backofen für den **Eierlikör-Gugelhupf** auf 170 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Anschließend die Gugelhupfform mit Pflanzenöl bepinseln und mit Mehl bestreuen.

2. Nun das Backpulver mit dem Mehl versieben. Danach die Eier trennen. Die Dotter mit der abgeriebenen Zitronenschale, zwei Dritteln des Staubzuckers, dem Vanillezucker und Salz in

mindestens 10 Minuten sehr schaumig rühren. Jetzt das Pflanzenöl mit Buttergeschmack unter Rühren langsam hinzufügen.

3. Den restlichen Staubzucker mit dem Eiklar steif schlagen.

4. Zuerst die Mehlmischung vorsichtig unter den Teig heben, anschließend den Eierlikör und zuletzt den Eischnee.

5. Den Teig gleichmäßig in die Backform geben und auf der untersten Schiene des Backofens backen lassen.

6. Die Backzeit beträgt etwa 50 Minuten. Ist der Kuchen fertig, für 10 Minuten auskühlen lassen und erst anschließend aus der Form nehmen.

7. Nun den Eierlikör und den Staubzucker für die Glasur vermengen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Glasur Mit Hilfe eines Spritzbeutels oder Papier-Stanitzels dekorativ auf den Gugelhupf spritzen.

Tipp

Der Eierlikör-Gugelhupf schmeckt auch sehr gut, wenn unter den Teig etwas Nougat gemengt wird.