

Eierlikör Gugelhupf

Der saftige Eierlikör Gugelhupf schmeckt wunderbar. Der lockere Kuchen wird gerne zu Ostern gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

10 g	Butter (für die Form)
10 g	Semmelbrösel (für die Form)
4 Stk.	Eier
180 g	Zucker
150 ml	neutrales Pflanzenöl
300 g	Weizenmehl (Type 700)
16 g	Backpulver
180 ml	Eierlikör

Zubereitung

1. Für den **Eierlikör Gugelhupf** die Butter schmelzen, eine Gugelhupfform mit der geschmolzenen Butter einpinseln und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
2. Die Eier trennen und das Eiklar zu Eischnee schlagen. Jetzt die Eidotter mit Zucker schaumig rühren und das Öl dazu geben. Das Mehl mit Backpulver versieben und abwechselnd mit dem Eierlikör unterrühren. Abschließend den Eischnee unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen und im Backofen zirka 50 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Den Eierlikör Gugelhupf mit Staubzucker bestäuben. Zu Ostern den Gugelhupf noch zusätzlich mit kleinen süßen Ostereiern dekorieren.

