

# Kokos-Gugelhupf mit Cremelikör

Das Rezept vom Kokos-Gugelhupf mit Cremelikör ist schnell zubereitet und schmeckt überwiegend nach Kokos, begleitet von einer sehr feinen Likör-Note!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 4 Stk.    | <a href="#">Eier</a>          |
| 250 g     | Kristallzucker                |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 200 ml    | <a href="#">Schlagobers</a>   |
| 200 g     | Mehl                          |
| 1 Packung | Backpulver                    |
| 100 g     | Kokosette                     |
| 100 ml    | Cremelikör                    |
| 1 Stk.    | <a href="#">Backform</a>      |

## Zubereitung

1. Für den **Kokos-Gugelhupf mit Cremelikör**, den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und die Form gründlich einfetten. (Formen die nicht so gut beschichtet sind, sollten zusätzlich noch mit Mehl oder Brösel ausgestäubt werden.)
2. Nun gibt es 2 Varianten um diesen Kuchen herzustellen: Bei beiden Varianten schlägt man als erstes die Eier, mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker mit den Rührstäben des Mixers so lange, bis man eine dick-cremige Masse hat. Dann fügt man das Schlagobers hinzu, vermengt das Mehl mit dem Backpulver, siebt es auf die Masse und hebt es mit einem Löffel unter.

3. Nun kann man für die 1. und einfachere Variante, die Kokosette und den Cremelikör unter den Teig heben und diesen dann in die Form geben.
4. Oder man teilt für die 2. Variante den Teig in zwei Hälften, mischt dann in die eine Hälfte den Likör und in die andere Hälfte die Kokosette. Danach gibt man erst den Likörteig in die Form und verteilt darauf den Kokosteig. Dieser wird dann mit einer Gabel, spiralförmig, wie bei einem Marmorkuchen umgerührt. Der Kuchen sollte dann ca. 40 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen) und anschließend komplett auskühlen, bevor man ihn aus der Form löst!

## **Tipp**

Den Kokos-Gugelhupf mit Cremelikör dekorativ mit Staubzucker bestäuben.