Weißer Schoko-Gugelhupf mit Eierlikör

Der weiße Schoko-Gugelhupf mit Eierlikör schmeckt schön locker und ist auch nicht zu trocken. Ein Rezept, das auch ohne Glasur zu vielen Gelegenheiten passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

5 Stk.	Eier
180 g	Staubzucker
2 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
250 ml	Eierlikör
250 ml	Öl
210 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Für die Dekoration

125 g	weiße Kuvertüre
10 g	Kokosfett
Nach Belieben	Schokoladenraspeln (optional)

Zubereitung

1. Für den weißen **Schoko-Gugelhupf mit Eierlikör** eine Gugelhupfform (ca.22cm) gut ausfetten und eventuell mit Bröseln ausstreuen. Den Backofen auf ca. 180°C

Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, den Staubzucker, den Vanillezucker und das Salz in eine große Schüssel geben und mit dem Handrührgerät einige Minuten dick-cremig aufschlagen.

3. Danach den Eierlikör und das Öl einfließen lassen und kurz unterrühren.

4. Jetzt das Mehl, mit dem Backpulver und dem Vanillepuddingpulver durch ein Sieb hinzufügen und ebenfalls nur kurz unterrühren.

5. Den Teig anschließend in die Form geben und ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen während des Backens dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie abdecken. Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Für die Schoko-Glasur, die weiße Kuvertüre (am besten kleingehackt) zusammen mit dem Kokosfett über einem waren Wasserbad temperieren.

7. Letztendlich den Kuchen mit der Schokolade bestreichen und eventuell noch mit Schokoladenraspeln (optional) verzieren.

Tipp

Der weiße Schoko-Gugelhupf mit Eierlikör schmeckt auch ganz ohne Glasur.