

## Eierlikör Gugelhupf

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 75 Minuten (inkl. 50 Min Backzeit)

Portionen: 20 Stück (1 Backform)

Zutaten:	Einheit
Mehl	125g
Speisestärke	125g
Öl	250ml
Eier Größe M	5 Stück
Staubzucker	250g
Vanillezucker	1 Pkg.
Eierlikör	250ml
Backpulver	1 Pkg.
Etwas Öl/Butter und Mehl für die Backform	



Foto & Text: © Markus Leingruber · [www.spezialithek.at](http://www.spezialithek.at)

- 1) Die Eier mit Staubzucker und Vanillezucker cremig rühren. Nach und nach das Öl zugeben und luftig aufschlagen. Eierlikör einrühren.
- 2) Mehl mit Backpulver mischen und mit der Speisestärke langsam ein sieben und dazu rühren.
- 3) Die Backform einfetten und mit Mehl bestäuben und en Teig einfüllen.
- 4) Nun die Gugelhupf Form auf den Rost, in der Mitte des vorgeheizten Backrohrs (Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C) schieben und ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen zur Probe mit einem Spieß anstechen, um den Garpunkt zu kontrollieren. (Lippentest)
- 5) Den Gugelhupf kurz ruhen lassen, dann vorsichtig aus der Form auf ein Gitter stürzen.
- 6) Zum Anrichten den Kuchen mit Eierlikör übergießen (wenn keine Kinder Mitessen) oder mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! [www.spezialithek.at](http://www.spezialithek.at)