Eierlikör-Gugelhupf



Schmeckt richtig intensiv nach Eierlikör - lecker!

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

Zutaten

- 5 Eier
- 2 P. Vanillezucker
- 250 g Puderzucker
- 250 ml Eierlikör
- 250 ml Öl
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1 P. Backpulver
- Butter und Paniermehl für die Form
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Gugelhupf-Backform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.
2. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad(vorheizen.
3. Die Eier mit dem Vanille- und Puderzucker schaumig schlagen.
4. Öl und Eierlikör unterrühren.
5. Mehl, Speisestärke und Backpulver über die Masse sieben und wieder verrühren.
6. Teigmasse in die Form geben und für ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
7. Nach der Backzeit den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
8. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.