

Eierlikör Gugelhupf

schmeckt der Oma & den Mädels, yay!



DAS BRAUCHST DU AN ZUTATEN:

- Gugelhupf Form, 24-26cm Durchmesser
- 3 Eier
- 200g Butter oder Margarine (weich)
- 200g Zucker
- 300g Mehl
- 200-350ml Eierlikör (nach Geschmack)
- 1 Packung Backpulver
- Prise Salz
- Optional, für's Topping: Puderzucker oder Schokoladenkuvertüre, ggf. Nüsse

KUCHEN HACK:

Zur Schokoladenkuvertüre schmecken klein gehackte Pistazien sehr gut. Alternativ kannst Du aber auch ganz schnell noch eine Eierlikör-Glasur machen: Mische dafür 4-6 EL Eierlikör mit ca. 200g Puderzucker als Glasur zusammen und gieße diese über Eierlikör-Kuchen.

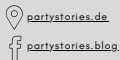
SO EINFACH GEHT'S:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kuchenform mit etwas Butter oder Margarine einfetten, optional mit Mehl bestäuben.
2. Butter bzw. Margarine mit dem Zucker cremig schlagen und Eier nacheinander unterrühren. Dann Mehl, Backpulver, Salz hinzufügen, nach und nach den Eierlikör unter die Mischung geben, bis diese schön cremig ist.
3. Den Teig in die Gugelhupf-Form geben und im Ofen ca. 50 Minuten lang auf mittlerer Schiene backen lassen.
4. Kuchen etwas abkühlen lassen und diesen dann vorsichtig auf einen Teller stürzen. Tadaaaa, so gut wie fertig!
5. Als Topping für den Eierlikör-Gugelhupf kannst Du ganz einfach Puderzucker oder weiße Schokoladenkuvertüre verwenden.

Viel Spaß beim nachmachen & schmecken lassen!

**PARTY
STORIES**

schick's party!



online Rezept hier

