

Eierlikör-Gugelhupf

Zeit gesamt

1h 10min



Zubereitungszeit 10min





Zutaten

für 16 Portionen

Eier		5 St.
Zucker		200 g
Vanille Zucker	1 I	Päckchen
Öl		200 m
Eierlikör		250 m
Weizenmehl, Type 405)	250 g
Backpulver	1 I	Päckchen
Salz		
Puderzucker		200 g
Sauerkirschnektar		3 EL
Schokoeier		100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Eier mit Zucker und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Öl und Eierlikör einrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz unterheben.
- 2. Gugelhupfform fetten, mit Mehl bestäuben und Teig in die Form geben. Kuchen für ca. 60 Min. backen. Anschließend etwas auskühlen lassen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.
- 3. Für die Glasur in einer Schüssel Puderzucker und Kirschnektar verrühren. Glasur gleichmäßig über den abgekühlten Boden geben. Schokoeier in die Mitte des Kuchens geben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	355 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	15 g