



Eierlikörgugelhupf

Für eine große Form mit mind. 2 Liter Inhalt!

Zutaten:

- 5 Eier
- 250 ml Eierlikör
- 250 ml Öl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Backpulver (am besten Weinsteinbackpulver)
- Abrieb einer Zitrone
- 200 g Kristallzucker
- 250 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 100 g Speisestärke (Maizena)
- Butter (für die Form)
- Semmelbrösel zum Ausstreuen der Form
- Staub-/Puderzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gugelhupf Form mit Butter ausstreichen und mit Brösel ausstreuen.

Die Eier, den Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eierlikör und Öl nach und nach dazugeben. Mehl mit Zitronenabrieb und Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren.

In die vorbereitete Gugelhupf-Form füllen. Den Gugelhupf in das untere Drittel deines Backrohres stellen und etwa 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Den Gugelhupf ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen und stürzen. Auskühlen lassen und mit Staub-/Puderzucker bestreuen.

Tipp

Statt der abgeriebenen Zitronenschale kann auch 1/3 des Teiges mit Kakao vermischt und der Eierlikörgugelhupf wie ein Marmorkuchen zubereitet werden.

Dieser Teig ist vielseitig verwendbar:

Wer ein Waffeleisen besitzt, kann auch folgende Variante machen:

Rezeptvariante Eierlikörwaffeln:

Für Waffeln aus 100 g Staub-/Puderzucker, 2 Eiern (Größe M), 1 Pck. Vanillin-Zucker, 100 ml Speiseöl, 100 ml Eierlikör, 50 g Weizenmehl glatt , 1 1/2 gestr. TL Backpulver und 50 g Speisestärke wie im Rezept oben angegeben einen Teig zubereiten.

Jeweils 2-3 Esslöffel Teig in ein gefettetes und gut erhitztes Waffeleisen geben. Die Waffeln goldgelb backen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit etwas Staub-/Puderzucker bestreuen.

Und nun wünsche ich euch wieder einmal GUTES GELINGEN eure Gudrun von Mödling.

Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.