

Amaretto-Gugelhupf

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	10 Dekagramm
Amaretto	10 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	20 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Weizenmehl (glatt)	25 Dekagramm

Zubereitung:

Öl, Amaretto, Dotter, Zucker, Vanillezucker verrühren. Mehl und Backpulver einmengen. Schnee unterheben. Form ausfetten und ausbröseln. Bei 200 Grad ca. 45-50 min. backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1471-Amaretto-Gugelhupf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at