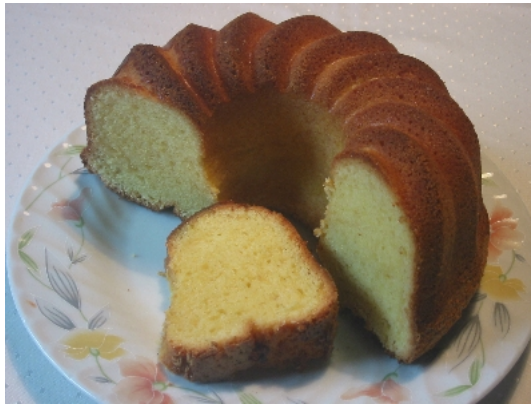


Eierlikörgugelhupf



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 5 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|--------------|
| Feinkristallzucker | 25 Dekagramm |
| Rohe Hühnereier - mittel | 5 Stk. |
| Backpulver | 1 Pkg. |
| Eierlikör | ¼ Liter |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 2 Pkg. |
| Speiseöl / Öl | ¼ Liter |
| Weizenmehl (glatt) | 25 Dekagramm |

Zubereitung:

Gugelhupfform einölen und mit Mehl stauben.
Backröhre vorheizen.

Alle Zutaten schaumig rühren, dann das gesiebte Mehl und das gesiebte Backpulver unterheben.

Die Teigmasse in eine passende Gugelhupf-Backform füllen und den Kuchen bei 180°C (im Heißlufttherd) auf der untersten Schiene ca. 60 Minuten backen lassen!

Bei Ober-/Unterhitze bäckt man den Gugelhupf bei 200°C und reduziert nach ca. 15 min auf 180°C.
Die Backdauer beträgt dann auch ca. 60 Minuten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-843-Eierlikoergugelhupf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at