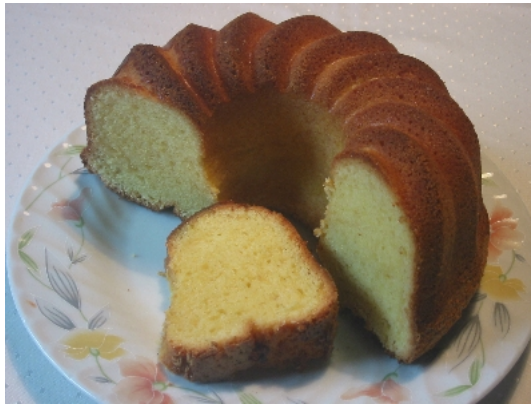


Eierlikörgugelhupf



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