



Eierlikör-Gugelhupf

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|------------|
| Eier | 5 St. |
| Zucker | 200 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |
| Öl | 200 ml |
| Eierlikör | 250 ml |
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g |
| Backpulver | 1 Päckchen |
| Salz | |
| Puderzucker | 200 g |
| Sauerkirschnektar | 3 EL |
| Schokoeier | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Eier mit Zucker und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens 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 |