



EIERLIKÖR-GUGELHUPF

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Gugelhupfform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack und mit Mehl ausstreuen.
2. Mehl mit Backpulver versieben. Eier trennen. Eidotter mit 150 g vom Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale min. 10 Min. gut schaumig rühren. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Eiklar mit übrigem Staubzucker zu Schnee schlagen. Zuerst Mehlmischung, dann Eierlikör in die Masse heben. Zuletzt den Schnee behutsam untermengen.
3. Masse in die vorbereitete Form füllen, gleichmäßig verteilen und im Backofen auf unterster Schiene ca. 50 Min. backen. Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, etwa 10 Min. auskühlen lassen und aus der Form stürzen.
4. Für die Glasur Staubzucker und Eierlikör gut verrühren. Masse in ein Papier-Stantizel füllen und den Gugelhupf in drehenden Bewegungen dekorativ damit verzieren.

TIPPS:

1. Sie können auch 100 g Nougat in kleine Würfeln schneiden und zur Masse geben.
2. Dieser Gugelhupf eignet sich sehr gut zum Einfrieren. Warmen Gugelhupf in Frischhaltefolie wickeln, abkühlen lassen und in das Tiefkühlfach legen.



ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM MIT 1,3 L INHALT

Eierlikör-Gugelhupf:

- 5 Eier
- 250 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 250 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- 250 g Mehl
- 1/2 Packerl Backpulver
- 250 ml Eierlikör

Glasur:

- 100 g Staubzucker
- 2 EL Eierlikör