



EIERLIKÖR-GUGLHUPF

1. Backrohr auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Gugelhupfform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack und mit Mehl austreuen
2. Mehl mit Backpulver versieben. Eier trennen. Eidotter mit 150 g vom Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale gut schaumig (mind. 10 Min.) rühren. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Eiklar mit übrigem Staubzucker zu Schnee schlagen. Zuerst
3. Mehlmischung, dann Eierlikör in die Masse heben. Zuletzt den Schnee behutsam untermengen
4. 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 Minuten auskühlen lassen und aus der Form stürzen.
5. Für die Glasur Staubzucker und Eierlikör gut verrühren. Masse in ein Papier-Stanitzel füllen und den Gugelhupf in drehenden Bewegungen damit dekorativ 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 GUGLHUPF-FORM MIT 1,3 L INHALT

Eierlikörguglhupf:

- 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