

Dominostein - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Konfekt, weiße und dunkle Dominosteine
250	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Zucker
100	Gramm	Nougat
4		Ei(er)
125	ml	Eierlikör
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Dominosteine halbieren.

Butter oder Margarine, Zucker und Nougat cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Eierlikör zugießen,iterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Dominosteine unterheben.

Den Teig in eine Gugelhupfform mit ca. 2,5 l Inhalt füllen und glattstreichen. Bei 150°C (Umluft) 65-70 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten