

Eierlikör - Gugelhupf 1

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Puderzucker
5		Ei(er)
2	Pack.	Vanillezucker
1/4	Ltr.	Öl
1/4	Ltr.	Eierlikör
125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Backpulver

Anleitung:

Eierlikör - 00118 - cue

-- Erfasst *RK* 22.09.06 von

-- Konrad Heizmann

Puderzucker sieben. Eier und Vanillezucker schaumig schlagen, Puderzucker unter Rühren zugeben. Öl und Eierlikör langsam zugeben und verrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. In eine Gugelhupfform geben und bei 175°C ca. eineinhalb Stunden backen. Fertigen Kuchen nach dem Backen aus der Form stürzen, abkühlen lassen, mit Kuvertüre oder Puderzucker überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 50 Minuten