

Eierlikör - Gugelhupf 2

Kategorien: Gugelhupf, Kuchen

Zutaten für: 8 Portionen

5		Ei(er), getrennt
2	Pack.	Vanillezucker
125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Kartoffelmehl
1	Pack.	Backpulver
1/4	Ltr.	Öl
1/4	Ltr.	Eierlikör
200-250	Gramm	Zucker

Anleitung:

Dotter, Zucker, Vanillezucker, Eierlikör schaumig rühren, Öl dazulaufen lassen, dann mit Mehl - Backpulvermischung vermengen, steif geschlagenes Eiweiß untermischen.. In befettete und bemehlten Gugelhupfform füllen und 1 Stunde bei ca. 170 C backen. Achtung in Form vollständig auskühlen lassen, da der Gugelhupf sehr, sehr flaumig ist und sonst zerfällt. Ist eines meiner besten Rezepte.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten