

## Eierlikör - Gugelhupf 3

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

		(für 1 Guglhupfform in IKEA-Größe - etwas kleiner als normal)
4		Eier
145	Gramm	Puderzucker + etwas zum Bestreuen
1 1/2	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
200	ml	Eierlikör
200	ml	Pflanzenöl
120	Gramm	Speisestärke
80	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
		Butter für die Form

### Anleitung:

Elektroöfen werden schon jetzt auf 180 Grad bzw. 160 Grad bei Heißluft vorgeheizt. Einen Gasofen kann man etwas später auf Stufe 3 einschalten. Die Eier mit dem Puder- und Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Dabei später auch den Eierlikör und danach das Öl zugießen und noch einige Zeit lang weiterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unter die Eierlikörmasse heben.

Die Guglhupfform mit Butter ausstreichen, den Teig einfüllen und die Form in den Ofen schieben.

Die Backzeit beträgt ca. 1 Stunde, das hängt natürlich vom Ofen und der Größe der Form ab. Nach dem Backen lässt man den Kuchen noch etwas in der Form auskühlen, bevor man ihn wie üblich auf ein Kuchengitter stürzt.

Mit Puderzucker wird der Kuchen am besten erst bestreut, wenn man ihn serviert.