

Eierlikör - Gugelhupf mit Knusperfülle

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Profi

Zutaten für: 20 Stücke)

1/8	Ltr.	VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
		Fett und Paniermehl (f. d. Form)
1	Pack.	(150 g) Mandel-Karamel-Pralinen
		In Vollmilch-Schokolade
250	Gramm	Weiche Butter/Margarine
250	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
4		Eier (Gr. M)
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Essl.	Puderzucker; ca.

Anleitung:

1. Eine Gugelhupfform (ca. 22 cm Ø; ca. 2,5 l Inhalt) fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

2. Pralinen grob hacken. Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Erst Eier einzeln, dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Pralinen unterheben.

3. Rührteig in die Gugelhupfform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen.

4. Ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.