

Gugelhupf - Eierlikör oder Baileys

Kategorien: Gugelhupf, Eierlikör, Rührkuchen

Zutaten für: 16 Portionen

2		Ei
200	Gramm	Zucker
2	Tüten	Vanillezucker
150	Gramm	Margarine (Halbfett)
100	Gramm	Joghurt, 1,5% Fett
1/4	Ltr.	Eierlikör oder Baileys
125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke
1	Tüte	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
2		Eiweiß
1	Teel.	Öl (Sonnenblumenöl)
2	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eier, Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Natron mischen und abwechselnd mit dem Joghurt und dem Eierlikör unter die Eimasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Eine Gugelhupfform mit Öl einfetten, den Teig einfüllen und etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und stürzen. Den völlig ausgekühlten Gugelhupf kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Tipp: Bei Umluft langt auch die Temperatur von 160°C. Ich nehme immer den Bourbon-Vanillezucker.

Brennwert p. P.: 215 Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten