

Knusper - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

1	Beutel	Süßigkeiten (Daim - Bonbons), 150 g
250	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
4		M.-große Ei(er)
125	ml	Eierlikör
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Essl.	Puderzucker zum Bestreuen
		Fett für die Form
		Paniermehl für die Form

Anleitung:

Daim-Karamellbonbons mit einem scharfen Messer grob hacken. Butter bzw. Margarine mit Zucker und Salz cremig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Eierlikör zugießen und so lange weiterrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Fett - Eier - Masse sieben und unterrühren. Bonbonstücke nun unterheben. Den Rührteig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Guglhupfform mit 2,5 Liter Inhalt füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 150°C) ca.1 Stunde backen.

Herausnehmen und ca. 10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Wenn Kinder mitessen statt Eierlikör alternativ 100 g Sahne nehmen.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: 260 kcal
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten