

Malibu Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr.	Schlagsahne, (Obers)
5		Eigelb
1	Pack.	Vanillezucker
250	Gramm	Puderzucker
5		Eiweiß
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Kokosraspel
1/2	Pack.	Backpulver
4	Essl.	Likör (Malibu)

FÜR DIE GLASUR

80	Gramm	Butter
80	Gramm	Schokolade (Koch-)
3	Essl.	Kokosraspel
	Etwas	Marmelade (Marillen-)

Anleitung:

Schlagobers steif schlagen, nach und nach Dotter einrühren. Vanillezucker und Staubzucker dazugeben. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver und Kokosraspel mischen und abwechselnd unter die Dotter-Obers-Masse heben. Zum Schluss den Likör dazugeben. Den Teig in eine gefettete und bebröselte Gugelhupfform einfüllen und bei 175°C ca. 1 Stunde Backen. Den ausgekühlten Kuchen mit Marmelade bestreichen, mit Glasur überziehen und mit Kokosraspel bestreuen.

Schwierigkeitsgrad: simpel Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten