

Oster - Eierlikör - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Ostern, Saison

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
150	Gramm	Schokolade, Zartbitter
4		Ei(er)
250	ml	Eierlikör
1/2		Zitrone(n) - Saft und geriebene Schale
150	Gramm	Preiselbeerkompott
		Kuchenglasur, Schokolade
		Mandeln

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Saft u. Schale einer 1/2 Zitrone schaumig rühren. Mehl, Backpulver und gehackte Zartbitterschokolade vermengen und abwechselnd mit Eierlikör in die Dottermasse rühren. Eischnee unterheben. Teigmasse in eine gefettete bemehlten Gugelhupfform füllen. Preiselbeerkompottfrüchte obenauf verteilen und mit einer Gabel durchziehen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca. 60 Min. backen. Auskühlen lassen, mit Schokoladeglasur überziehen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten