

Punsch - Kokos - Gugelhupf ein Vorweihnachtlicher Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
3		Ei(er)
1	Becher	Sauerrahm
1	Becher	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Becher	Kokosraspel
1	Becher	Mehl, glattes
1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Becher	Öl
1	Becher	Punsch
		Evtl. Kuchenglasur (Schokoglasur) und/oder
		-- bunte Zuckerstreusel

Anleitung:

Der Becher vom Sauerrahm dient als Messbecher. Eier, Sauerrahm und Zucker schaumig rühren. Vanillezucker und Kokosraspel einrühren. Das Mehl mit Backpulver sieben, unterziehen und unter ständigem Rühren das Öl langsam einrühren.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform (Napfform) füllen. Bei 160°C Umluft ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen ein wenig auskühlen lassen und mit heißem Punsch übergießen.

Nach dem Erkalten kann man den Gugelhupf nach Geschmack mit Schokoglasur oder Zuckerstreuseln verzieren oder einfach nur mit Puderzucker bestäuben. Dieser Gugelhupf passt sehr gut in die Advents- und Weihnachtszeit und schmeckt einfach köstlich.
Zubereitungszeit: ca. 20 Min. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert
p. P.: keine Angab