

Schoko - Eierlikör - Gugelhupf mit Mokkabohnen

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
5		Ei(er)
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1/4	Ltr.	Eierlikör
1/4	Ltr.	Öl
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
3	Essl.	Gest. Kakaopulver
1	Pack.	Schokodekor (Mokkabohnen)
		Fett und Mehl für die Form
		Puderzucker

Anleitung:

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Likör und Öl zufügen und alles verrühren. Mehl und Backpulver mischen und in den Teig sieben. Der Teig ist etwas dünn.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform geben. Den restlichen Teig mit dem Kakao verrühren. Die Mokkabohnen auf den hellen Teig geben. Den dunklen Teig darauf geben und mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C, Umluft 150°C) 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Zubereitungszeit: ca. 15 Min. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe