

Schoko - Eierlikör - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Eierlikör, Gugelhupf

Zutaten für: 16 Portionen

300	Gramm	Mehl
250	Gramm	Eierlikör
250	Gramm	Öl
200	Gramm	Zucker
100	Gramm	Schokoladenraspel
5		Ei(er)
2	Essl.	Kakaopulver
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen. Eierlikör und Öl zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und untersieben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform füllen. 2 EL Kakao, 100 g Schokoraspele unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen. Im Backofen bei 175 Grad (Umluft) ca. 60 Min. backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Hier ein Glutenfreies Rezept:

300 g Mais gem 250 g Rapsöl 150 g Vollrohrzucker 1 Prise Salz 1 Tüte Weinsteinbackpulver 1 Tüte Bourbonne Vanillezucker 2 gut gehäufte EL Kakaopulver 3 EL Rum 54 % 100 g Schokostreusel, alles andere wie oben

mit Backpapier in Napfkuchenspringform 24 cm