

## Eierlikör-Gugelhupf

Die Gugelhupfform mit **Butter** auspinseln. Mit **Mehl** bestäuben und kühl stellen.

**2,5 dl Sonnenblumenöl** mit **250 g Puderzucker** und **5 Eiern** flaumig rühren. **2,5 dl Eierlikör** unter Rühren langsam zugießen. **125 g Mehl**, **125 g Maizena** und **1 TL Backpulver** unterheben.

Die Masse in die Gugelhupfform füllen.

Backen: im auf 160° vorgeheizten Ofen 50 Minuten (Umluft).

Den Gugelhupf zehn Minuten in der Form stehen lassen, den Rand sorgfältig lösen und stürzen. Vollständig auskühlen.

Tipp: Den Gugelhupf mit 3 EL erhitzter Konfi bestreichen und mit Schokospänen bestreuen.

