

Eierlikör-Gugelhupf

La Mise en Place:

2,5 dl Sonnenblumenöl, 250 g Puderzucker, 5 Eier, 2,5 dl Eierlikör, 125 g Mehl, 125 g Maizena, 1 TL Backpulver

Die Vorbereitung:

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

Sonnenblumenöl mit Puderzucker und Eiern flaumig rühren. 2 Eierlikör unter Rühren langsam zugießen. Mehl, Maizena und Backpulver unterheben. Die Masse in die Gugelhupfform füllen.

Das Backen:

Im auf 160° vorgeheizten Ofen 50 Minuten (Umluft).

Die Vollendung:

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

Genusserhöhung:

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

