

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de

Tel: +49 40 254 055 55

Web: www.michelsen-versand.de



Lockerer Oster-Gugelhupf mit Eierlikör

Zutaten:

5 Stück(e) Eier

180 g Zucker

20 g Vanillezucker

200 g weiche Butter

200 ml Eierlikör

220 g Mehl

1 Pack Backpulver

1 Prise(n) Salz

80 ml Sahne

50 g Optional gemahlene Mandeln

Zubereitung:

1.

1. Backofen vorbereiten

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gugelhupfform gut einfetten und mit Mehl ausstreuen.

2. Butter cremig schlagen

Butter mit Zucker und Vanillezucker etwa 3–4 Minuten cremig aufschlagen.

3. Eier unterrühren

Eier einzeln unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

4. Flüssige Zutaten hinzufügen

Eierlikör und Sahne langsam unterrühren.

5. Trockene Zutaten einarbeiten

Mehl, Backpulver, Salz (und optional Mandeln) mischen und kurz unterheben.

6. Backen

Teig in die Form füllen und ca. 45–50 Minuten backen (Stäbchenprobe).

7. Abkühlen lassen

Kuchen etwa 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen.