



Eierlikör-Gugelhupf

Zutaten:

5 Eier	300 g Weizenmehl
1 Prise Salz	1 P Backpulver
150 g Butter, weich	+ Butter zum Einpinseln
150 g Zucker oder Erythrit	+ Puderzucker oder Erythrit-Puderzucker
Mark von ½ Vanilleschote	zum Bestäuben oder Glasur
200 ml Eierlikör	

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit der sehr weichen Butter und dem Zucker schaumig rühren, dann das Vanillemark und den Eierlikör unterrühren. Danach das Mehl und Backpulver darüber sieben und unterheben. Ganz zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Eine Gugelhupfform mit etwas weicher Butter einfetten. Den Teig in die Form füllen und auf die zweite Schiene von unten in den im vorgeheizten Backofen schieben.
4. Dann ca. 45–50 Minuten backen, mit Stäbchenprobe überprüfen, ob er gar ist und ggf. weitere 5 Minuten backen.
5. Den Kuchen kurz in der Form auskühlen lassen, danach auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
6. Wenn gewünscht, kann der Kuchen mit Puderzucker bestäubt oder mit einer Glasur überzogen werden.

Tipp:

Sehr lecker ist es auch, wenn man in den Teig noch 80–100 g Raspelschokolade, Schokostückchen oder Schokotröpfchen gibt, weil die Schokolade sehr gut zum Eierlikör passt.

