



© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Restlküche

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Stück

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

5 Eier

1 PRISE Salz

200 G Zucker

1 PKG Vanillezucker

130 ML Öl

1 PKG Backpulver

300 G Weizenmehl

200 ML Eierlikör

Schokostückchen

Butter zum Einfetten der Form

Brösel für die Form

Zubereitung

1. Zuerst die Gugelhupfform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Bröseln ausstreuen.

So lässt sich der Kuchen später wunderbar aus der Form lösen.

2. Eier trennen.
3. Das Eiklar mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen und beiseitestellen.
4. In einer großen Schüssel die Dotter mit dem Zucker cremig rühren, bis die Masse hell und luftig ist.
5. Jetzt langsam das Öl einfließen lassen und weiterrühren, bis sich alles gut verbunden hat.
6. Das Mehl und das Backpulver sieben und abwechselnd mit dem Eierlikör unter die Dottermasse rühren.
7. Zum Schluss vorsichtig die Schokostückchen und den Eischnee unterheben.

Nur so lange, bis gerade ein homogener Teig entstanden ist.

8. Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.

Mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen – bleibt kein Teig mehr picken, ist er fertig.

9. Danach kurz überkühlen lassen, vorsichtig aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.
10. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.

Wer mag, kann den Gugelhupf auch mit einer Schokoladenglasur überziehen.