



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

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

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

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