

Kategorie: Kuchen, Gugelhupf & Co.

Eierlikör Topfengugelhupf

Ein saftiger und gelingsicherer Gugelhupf.

Wissenswertes

Gebacken in einer Gugelhupfform mit oberem Durchmesser von 21 cm.

Bei 4 cm Randbreite geschnitten erhält man 16 Stück mit einer Höhe von 10 cm.

Das brauchst du

4 Eier

200 g Feinkristallzucker

250 g Magertopfen

200 ml Eierlikör

200 ml neutrales Öl

300 g glattes Mehl

1 Päckchen Backpulver

So wird's gemacht

4 Eier mit 200 g Feinkristallzucker 10 Minuten schaumig rühren und 250 g Magertopfen dazugeben. 200 ml Eierlikör und 200 ml Öl einlaufen lassen, 300 g Mehl versiebt mit einem Päckchen Backpulver löffelweise zügig unterrühren.

In eine befettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und bei 160 Grad Ober- und Unterhitze etwa 75 Minuten backen. Anschließend direkt in der Form auskühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.