

Eierlikörgugelhupf

Einer meiner Lieblingskuchen - einfach und schnell gemacht, sehr variationsreich, weil es viele verschiedene Likör-Geschmacksrichtungen gibt. Der gelingt auch Backanfängern!

Wissenswertes

Gebacken in einer Gugelhupfform mit oberem Durchmesser von 21 cm.

Bei 4 cm Randbreite geschnitten erhält man 16 Stück mit einer Höhe von 11 cm.

Das brauchst du

5 Eier

200 g Feinkristallzucker

2 Päckchen Vanillezucker

250 ml Eierlikör

250 ml neutrales Öl

300 g glattes Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 gehäufte Esslöffel Backkakao

So wird's gemacht

5 Eier mit 200 g Feinkristallzucker und 2 Päckchen Vanillezucker 10 Minuten schaumig rühren. 250 ml Eierlikör und 250 ml Öl unter ständigem Rühren langsam einfließen lassen. 300 g Mehl versiebt mit einem Päckchen Backpulver zügig löffelweise einrühren.

In der Zwischenzeit eine Gugelhupfform be fetten und bemehlen. Zwei Drittel der Masse in die Form füllen. In den Rest 2 Esslöffel gesiebten Backkakao rühren, auf der hellen Masse verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, damit eine Marmorierung entsteht. Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze etwa 1 Stunde backen. 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Es gibt zahlreiche Geschmacksrichtungen beim Eierlikör – Orange, Mandel, Schoko, Marille, Erdbeere oder Haselnuss und noch viele mehr. Dadurch kann man beim Geschmack des Kuchens für Abwechslung sorgen. Man kann natürlich auch jeden anderen Cremelikör dafür verwenden. Einfach durchprobieren! Wer keinen Alkohol mag nimmt stattdessen Vanillesauce oder Joghurt.