

# Eierlikör-Gugelhupf

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Gugelhupfform (Ø 22 cm):

#### Teig:

100 g Mehl  
100 g Dr. Oetker Epifin  
(Weizenstärke)  
3 TL Dr. Oetker Backpulver  
200 g Puderzucker  
2 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
2 dl Sonnenblumenöl  
2 dl Eiercognac (Eierlikör)  
3 Eier

#### Garnitur:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Eine Gugelhupfform grosszügig mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Für den Teig Mehl, Epifin und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Die restlichen Zutaten begeben mit dem Mixer ca. 2 Minuten schaumig schlagen. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 50 Minuten backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 50 Minuten**

Herausnehmen, **ca. 10 Minuten** stehen lassen und aus der Form stürzen. Auskühlen lassen.



**Dr. Oetker AG/SA**

- ③ **Garnitur:**  
Den Gugelhupf vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53