

Klassischer Eierlikör-Gugelhupf

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

● ⌚ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Teig:

125 g Mehl
125 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
4 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
250 g Puderzucker
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
250 ml Eiercognac (Eierlikör)
5 Eier

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform (Ø 22 cm) fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Epifin, Backpulver und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe mind. 1 Min. schaumig schlagen. Zwischendurch die Teigmasse vom Schüsselrand lösen. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 60 Minuten

3 Kuchen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

4 Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.



Rezeptvariante Eierlikörwaffeln:

Für Waffeln aus 100 g Puderzucker, 2 Eiern (Größe M), 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 100 ml Speiseöl, 100 ml Eierlikör, 50 g Weizenmehl, 1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver und 50 g Dr. Oetker Epifin wie im Rezept angegeben einen Teig zubereiten. Jeweils 2-3 Esslöffel Teig in ein gefettetes und gut erhitztes Waffeleisen geben. Die Waffeln goldgelb backen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Eierlikör-Gugelhupf lässt sich gut vorbereiten und auch einfrieren.

