

# OSTERGUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 22 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Vorbereitungsarbeiten:** Die Gugelhupfform mit ganz weicher Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.  
  
Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2** Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren und dann Weizenmehl, Backpulver und Eierlikör unterrühren.
- 3** Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen (170 Grad Heißluft) ca. 50 Minuten backen.
- 4** Den fertig gebackenen Gugelhupf kurz in der Form auskühlen lassen. Danach stürzen und auskühlen lassen.
- 5** Für die Glasur Staubzucker mit Joghurt verrühren und den Gugelhupf damit überziehen. Am Schluss noch mit den Pistazien und den Schokoladeeiern verzieren.



## Zutaten

### FÜR 1 GUGELHUPFFORM

#### ZUTATEN

- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Öl
- 300 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 200 g Eierlikör

#### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 15 g weiche Butter
- 10 g Semmelbrösel

#### DEKORATION

- 100 g Staubzucker
- 30 g Naturjoghurt
- Pistazien
- Schokoladeeier