

WINTERLICHER EIERLIKÖR GUGELHUPF

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 43 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform dünn mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
- 2 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Zimt und Lebkuchengewürz abwechselnd mit dem Eierlikör dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Am Schluss noch die Schokostreusel unterheben.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen. Danach 10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen, anschließend vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 150 g Öl
- 300 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 0.5 TL Zimt
- 0.25 TL Lebkuchengewürz
- 250 g Eierlikör
- 45 g Schokostreusel

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter