

Dortes Eierlikör-Gugelhupf

Für 1 Gugelhupf-Form

Zutaten Teig

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 80 ml Milch
- 80 ml Eierlikör
- etwas Butter oder Margarine
zum Einfetten der Form

- etwas Paniermehl zum
Ausstreuen der Form

Zutaten Glasur

- ca. 20 ml Eierlikör
- ½ Päckchen (125 g)
Puderzucker
- Deko nach Belieben
(z.B. bunte Zuckerdeko, Blüten,
Ostereier etc.)

Zubereitung Teig

Die Gugelhupf-Form einfetten und den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen. Mehl mit Backpulver, Zucker mit Vanillezucker, zimmerwarme Margarine in eine Schüssel geben. Dann die Eier aufschlagen und mit in die Schüssel geben. Die Milch und den Eierlikör zu den anderen Zutaten gießen. Die Masse circa 5 Minuten mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine verrühren. Die Gugelhupf-Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Bei 180°C (Umluft) circa 50 Minuten backen und mit der Stäbchenmethode testen, dass kein Teig mehr haften bleibt. Den Kuchen aus dem Ofen holen und in der Form etwa eine halbe Stunde auskühlen lassen, dann mit einem Messer am Rand entlangschneiden und aus der Form stürzen.

Zubereitung Glasur

Eierlikör mit dem Puderzucker zu einem Guss verrühren und über den fertigen, ausgekühlten Kuchen gießen. Wenn die Glasur nicht mehr ganz flüssig ist und langsam antrocknet, kann der Kuchen nach Belieben mit Zuckerperlen oder frischen Blüten verziert werden.

Frohe Ostern und guten Appetit!