

Benötigte Zutaten

4	Eier
200 g	Feinkristallzucker
150 g	Premium Topfen
150 g	Premium Sauerrahm
200 ml	Sonnenblumenöl (oder Rapsöl)
200 ml	Eierlikör (selbst gemacht)
320 g	Mehl glatt
1 Pkg.	Backpulver

Eierlikör-Guglhupf

Besonders luftig und saftig

Anleitung

1. Den Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.

2. Die Eier mit dem Zucker mehrere Minuten schaumig schlagen bis eine dickliche, luftige Masse entsteht.

3. Öl und Eierlikör unter die Masse heben.

4. Topfen und Sauerrahm glattrühren.

5. Unter Rühren den Topfen- und Sauerrahm unterheben.

6. Backpulver und Mehl vermischen und vorsichtig einrühren (die Masse darf nicht zusammenfallen).

7. Eine Gugelhupfform ausbuttern und mit Semmelbröseln auskleiden.

8. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170° Grad Heißluft für 50 Minuten backen.

9. Noch heiß aus der Form stürzen.

10. Mit Staubzucker bestreut und optional mit etwas Eierlikör noch warm servieren.

Tipp: Wenn Kinder mitessen, kann statt Eierlikör auch Schlagobers für den Gugelhupf verwendet werden. Dafür auch Vanillearoma beimengen.



Ein Rezept von



cookingcatrin.at