

HERZGUGELHUPF

★★★★★ 5 bei 1 Bewertung

*Backen
mit
Christina*



30 min



Rührteig



Heißluft



175 Grad



55 min

Zubereitung

- 1** Öl und Zucker schaumig schlagen. Die Eier beimengen und weiter rühren. Nun den Eierlikör und die Milch abwechselnd mit dem mit Backpulver vermischten Mehl unterheben.
- 2** Den Teig in eine vorbereitete Gugelhupfform füllen.
- 3** Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft ca. 55 Minuten backen.
- 4** Schokolade schmelzen und den etwas ausgekühlten Gugelhupf damit verzieren. Streusel drübergestreut und fertig zum Verschenken (oder selber essen).



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g Butter
10 g Semmelbrösel

TEIG

160 g Öl
160 g Zucker
4 Eier
100 g Eierlikör
125 g Milch
16 g Backpulver
250 g Weizenmehl 700

DEKO

flüssige Schokolade
Streusel