

# HERZGUGELHUPF

★★★★★ 5 bei 1 Bewertung

Backen  
mit  
Christina



## 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