OSTERGUGELHUPF

4.8 bei 22 Bewertungen

1 h | Rührteig | 170 Grad

Zubereitung

1. **Vorbereitungsarbeiten:** Die Gugelhupfform mit ganz weicher Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

   Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

2. Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren und dann Weizenmehl, Backpulver und Eierlikör unterrühren.

3. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen (170 Grad Heissluft) ca. 50 Minuten backen.

4. Den fertig gebackenen Gugelhupf kurz in der Form auskühlen lassen. Danach stürzen und auskühlen lassen.

5. Für die Glasur Staubzucker mit Joghurt verrühren und den Gugelhupf damit überziehen. Am Schluss noch mit den Pistazien und den Schokoladeeiern verzieren.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

ZUTATEN

5	Eier
150 g	Zucker
150 g	Öl
300 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
200 g	Eierlikör

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

15 g	weiche Butter
10 g	Semmelbrösel

DEKORATION

100 g	Staubzucker
30 g	Naturjoghurt
	Pistazien
	Schokoladeeier