SCHOKO-EIERLIKÖR-GUGELHUPF

4.8 bei 144 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min



Zubereitung

1. Etwas Butter in die Gugelhupfform geben, den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen. Den Zucker gemeinsam mit den Dottern gut verrühren. Jetzt das Öl dazumischen und danach Mehl und Backpulver abwechselnd mit dem Eierlikör unterrühren. Zum Schluss noch die Schokoblättchen und den Eischnee vorsichtig unterheben.

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

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

180 g	Eierlikör
4	Eier
180 g	Zucker
150 g	Öl
16 g	Backpulver
300 g	Weizenmehl 700
50 g	Schokoblättchen

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel