

# WINTERLICHER EIERLIKÖR GUGELHUPF

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 4,9 bei 17 Bewertungen



## Zubereitung

1

Vorbereitung:

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

Variante 2: Die Form dünn mit einem Backtrennspray einsprühen.

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

2

Die Eier, den Zucker und Öl schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten (bis auf die Schokostreusel) dazugeben und nochmal kurz und gut verrühren. Am Schluss noch die Schokostreusel unterheben

3

Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Danach 10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen und anschließend vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen.



## Zutaten

### FÜR 1 GUGELHUPFFORM

#### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g Semmelbrösel  
10 g Butter

#### TEIG

4 Eier  
180 g Zucker  
150 g Öl  
300 g Weizenmehl 700  
1 Pkg. Backpulver  
0.5 TL Zimt  
0.25 TL Lebkuchengewürz  
250 g Eierlikör  
45 g Schokostreusel