

Gugelhupf mit Eierlikör

Zutaten:

125 g Mehl
125 g Speisestärke
250 g Puderzucker
5 Eier
250 ml Eierlikör
200 ml Sonnenblumenöl
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
150 g Schokoladenstreusel
Paniermehl



Zubereitung:

- Eier und Vanillezucker schaumig schlagen.
- Puderzucker nach und nach unterrühren.
- Öl und Eierlikör einrühren.
- Backpulver, Mehl und Speisestärke vermischen.
- Mehlmischung unter die Eierlikörmasse rühren.
- Die Schokoladenstreusel unterheben.
- Eine Gugelhupfform einfetten.
- Form mit Paniermehl austreuen.
- Teig einfüllen und glatt streichen.
- Bei 175° C etwa 70 - 90 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.