

Eierlikör-Gugelhupf mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

200 ml VERPOORTEN Original Eierlikör

4 Eier

150 g Puderzucker

1 Pkg Vanillezucker

200 ml neutrales Pflanzenöl

200 g Mehl

1 Pkg Backpulver

Fett und Mehl für die Form

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Gugelhupfform gründlich fetten und mehlen. Die Eier mit dem Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Pflanzenöl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Eierlikörmasse rühren. Den Teig in die Form füllen. Ca. 1 Stunde backen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen aber noch warm aus der Backform lösen. Mit Puderzucker bestäuben.

Leser-Tipp

Statt des Puderzuckers kann auch eine Glasur aus Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör angerührt werden um den Gugelhupf damit zu bestreichen. Außerdem kann auch Obst, z.B. Äpfel, Aprikosen, Stachelbeeren, Mandarinen usw. mit in den Teig eingearbeitet werden.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Gugelhupf mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de