

lecker Pudding-Gugelhupf mit Eierlikör und Erdbeeren

Zutaten

(für 12 Gugelhupf-Kuchenstücke)

Etwas Sonnenblumenmargarine zum Einfetten der Gugelhupf-Form

4 Pkg Vanille-Pudding-Pulver (je 37g)

200 g Zucker

1 Pkg Backpulver

125 ml Sonnenblumenöl

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 mittelgroße Eier

500 g frische Erdbeeren

Zucker nach Belieben zum Süßen der Erdbeeren

Puderzucker zum Bestäuben

Backform: Gugelhupf 22-24er



Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft) bzw. 170 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Die Gugelhupf-Form mit Sonnenblumenmargarine einfetten. Das Vanille-Pudding-Pulver, den Zucker und das Backpulver in einer Rührschüssel gut vermischen. Das Sonnenblumenöl, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Eier zugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse glatt verrühren. 5 Minuten stehen lassen und noch einmal gut verrühren. Die Puddingmasse in die Gugelhupf-Form füllen und die Form auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Backofen geben. Bei 150 Grad (Umluft) bzw. 170 Grad (Ober-Unterhitze) 40 bis 50 Minuten backen.

Nach dem Backen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Die Erdbeeren waschen, große Früchte teilen, nach Belieben mit Zucker süßen und den Gugelhupf damit verzieren.

Leser-Tipp

Der gebackene Pudding-Gugelhupf ist einfach, schnell und unglaublich fluffig! Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Erdbeeren ein besonders leichter und cremig-fruchtiger Genuß!

[Link zum Rezept: lecker Pudding-Gugelhupf mit Eierlikör und Erdbeeren](#)

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