

Eierlikör-Gugelhupf mit Valrhona-Schokostückchen

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
50 g Zartbitterschokolade von Valrhona
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
4 Eier (Gr. M)
1/2 Päckchen Backpulver
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Salz



Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes zu einer hellen schaumigen Masse aufschlagen.
2. Die Eier nun nach und nach einzeln unterrühren und gut mit dem Butter- Zucker- Gemisch vermengen.
3. Mehl und Backpulver mischen. Dieses nun ebenfalls nach und nach zu dem Ei-Butter- Zucker Gemisch geben und alles miteinander vermengen. Der Teig nimmt nun eine sehr feste Konsistenz an.
4. Ganz zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter den Teig heben. Mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe anfangen und schneller werden.
5. Die Valrhona Schokolade klein hacken. Entweder mit einem Messer oder wer es ganz fein mag mit einem Häxler. Die Schokolade zum Schluss nur noch unter den fertigen Teig heben. Am besten mit einem Teigschaber.
6. Eine Gugelhupfform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig einfüllen
7. Den Kuchen nun im vorgeheizten Backofen (Ober-/ Unterhitze 175°C) ca. 55 Minuten backen. Herausnehmen und gute 45 Minuten in der Form auskühlen lassen. Erst dann stürzen.
8. Wer mag, kann den Kuchen am Ende noch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verzieren!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Gugelhupf mit Valrhona-Schokostückchen](#)

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