

Wolke 7 - Gugelhupf mit Eierlikör

Zutaten

400 g Zucker
2 Pkg Vanillezucker
6 Eier
330 g weiche Butter
400 g Weizenmehl
80 g Kokosmehl
1 Pkg Backpulver
125 ml Milch
1 Prise Salz
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 EL Kakaopulver
Puderzucker



Zubereitung

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Zucker, Vanillezucker, Eier und Butter schaumig schlagen. Weizenmehl, Kokosmehl, Backpulver, Milch, Salz und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Den Teig zur Hälfte trennen. In die eine Hälfte das Kakaopulver einrühren. Eine große Gugelhupfform fetten und die beiden Teige nacheinander einfüllen, dann mit einer Gabel gut durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Den Kuchen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

[Link zum Rezept: Wolke 7 - Gugelhupf mit Eierlikör](#)

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