

Gugelhupf mit VERPOORTEN

Zutaten

5 Eier
250 g Puderzucker
1 Prise Salz
1/2 Pkg Vanillezucker
250 ml Öl (mit Buttergeschmack)
250 g Kartoffelmehl
1/2 Pkg Backpulver
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
evtl. (Rum) Rosinen

Für die Glasur:

150 g Puderzucker
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Für den Eierlikör-Gugelhupf den Backofen auf 170 °C vorheizen. Gugelhupfform mit Öl und mit Mehl ausstreuen. Mehl mit Backpulver vermengen. Eier trennen. Eigelb mit 150 g Puderzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale gut 10 Minuten schaumig rühren. Öl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam unter weiterem Rühren einlaufen lassen. Eiweiß mit übrigem Puderzucker zu Schnee schlagen. Mehlmischung drübersieben und vorsichtig unterheben. Zuletzt den Schnee behutsam untermengen. Je nach Geschmack, können zusätzlich auch noch (Rum) Rosinen untergemengt werden. Masse in die vorbereitete Form füllen, gleichmäßig verteilen und im Backofen auf unterster Schiene ca. 50 Minuten backen. Gugelhupf aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

Für die Glasur Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut verrühren. Masse über den Eierlikör-Gugelhupf dekorativ verteilen.

Leser-Tipp

Kann auch gut portionsweise eingefroren werden.



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

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