

# Gugelhupf mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zutaten

Grundteig:

6 Eier

250 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

200 ml Öl

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Mehl

100 g Maisstärke

Dunkler Teig:

50 g Kakaopulver (ungesüßt)

50 g Schokolade (70% Kakaoanteil)

Heller Teig:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Dekoration:

etwas Staubzucker



## Zubereitung

Für den Gugelhupf das Backrohr auf 170 °C vorheizen und die Gugelhupfform gut ausfetten und ausmehlen, damit der Kuchen später nicht kleben bleibt. Alle Zutaten für den Grundteig des Gugelhupfs gut in einer großen Schüssel verrühren.

Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und den Teig in zwei gleich große Teile teilen. In eine Hälfte das Kakaopulver und die Schokolade rühren. Sollte der Teig dabei zu fest werden, einen Schuss Milch hinzugeben. In den anderen, hellen Teig noch zusätzlich 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren.

Nun zuerst den hellen, dann den dunklen Teig in die Form füllen und mit einer Gabel leicht verrühren, indem man wellenförmige Auf- und Abbewegungen macht. 30-45 Minuten backen und mit einem Holzstab testen, ob der Teig schon durch ist.

Den Gugelhupf stürzen, kurz auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

## Leser-Tipp

Frisch schmeckt der Klassiker am besten!

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

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