

# Eierlikör-Gugelhupf

Ein schneller Kuchen aus der Gugelhupfform mit Eierlikör

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):**

Fett

## Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf  
175 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Eierlikör

Wie backe ich einen Eierlikörgugelhupf mit Backmischung?:

### 1 Vorbereiten:

Die Gugelhupfform fetten. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Eierlikör hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 55 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Nach dem Backen Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
- 4 Den Gugelhupf vor dem Servieren mit Dekorzucker (liegt der Backm. bei) bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Eierlikörgugelhupf lässt sich gut einfrieren.

