





Eierlikörkuchen

Dieser saftige Gugelhupf mit Eierlikör ist ganz schnell und einfach gemacht.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
125 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 g Puderzucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 ml Speiseöl
250 ml Eierlikör
5 Eier (Größe M)

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen Eierlikörkuchen?:

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Gustin, Backin und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe mind. 1 Min. schaumig schlagen. Zwischendurch die Teigmasse vom Schüsselrand lösen. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

3 Kuchen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.



- 4 Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Rezeptvariante Eierlikörwaffeln:

Für Waffeln aus 100 g Puderzucker, 2 Eiern (Größe M), 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 100 ml Speiseöl, 100 ml Eierlikör, 50 g Weizenmehl, 1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin und 50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke wie im Rezept angegeben einen Teig zubereiten. Jeweils 2-3 Esslöffel Teig in ein gefettetes und gut erhitztes Waffeleisen geben. Die Waffeln goldgelb backen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Eierlikörkuchen lässt sich gut vorbereiten und auch einfrieren.

