

Mamorgugelhupf mit Eierlikör





Euch wird schon aufgefallen sein , dass in letzter Zeit weniger Beiträge von mir kommen, aber mein Ehemann braucht einmal im Jahr seine Baustelle. Nun sind wir mittendrin und aus einer Baustelle wurden zwei, die parallel zu bewerkstelligen sind, gut wenn wieder alles vorbei ist. Zur Kaffeejause gab es für die Arbeiter einen Mamorgugelhupf mit Eierlikör.

Mamorgugelhupf mit Eierlikör:

Zutaten:

5 Eier

200 g Staubzucker (Puderzucker)

1 Pkg. Vanillezucker

$\frac{1}{4}$ l Eierlikör

$\frac{1}{4}$ l geschmacksneutrales Öl

300 g Mehl (universal)

1 Pkg. Backpulver

1 $\frac{1}{2}$ Essl. Kakao

Zubereitung:

Eier, Staubzucker und Vanillezucker sehr cremig rühren, denn Eierlikör und das Öl zufügen und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, unter den Teig mixen – nicht schrecken, der Teig ist sehr dünn in der Konsistenz. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen. Über den restlichen Teig den Kakao sieben, unterrühren und über den hellen Teig verteilen, mit einer Gabel spiralenförmig unter den hellen Teig ziehen. Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad, Ober-und Unterhitze ca. 1 Stunde backen.