

Eierlikör Gugelhupf

Zutaten für eine Gugelhupfform mit Durchmesser 24cm:

Teig:

- 250g weiche Bergbauern Butter
- 250g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 4 Eier
- 300g Weizenmehl
- 1 ½ Teelöffel Backpulver
- 150ml Eierlikör



Zusätzlich:

- Ca. 10g Butter und Brösel für die Form und Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Weiche Butter (ca. 10g) in der Gugelhupfform verstreichen. Anschließend die eingebuttrerte Form mit Brösel bestreuen. Überschüssige Brösel „ausklopfen“. Das verhindert das Ankleben des Backwerks in der Form.
- 250g Butter, Zucker und Vanillezucker für einige Minuten schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Mehl und Backpulver anschließend portionsweise untermischen.
- Jetzt den Eierlikör zugießen.
- Den Teig in die Gugelhupfform füllen und in den vorgeheizten Backofen (180 Grad Ober- und Unterhitze) 45 Minuten lang backen. Die Form im unteren Drittel des Backofens platzieren.
- Nach der angegebenen Backzeit den Gugelhupf aus dem Rohr nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Pinzgauer Geheimtipp: Wer nicht genug vom Eierlikör kriegen kann, mischt sich noch eine passende Glasur: 4EL Eierlikör + 250g Puderzucker verrühren und den Gugelhupf damit bestreichen. Kurz trocknen lassen und servieren.

Die Pinzgau Milch wünscht „AN GUADN“

Pinzgau Milch