

Fini's Feinstes Eierlikör-Gugelhupf

[Kuchen & Gebäck](#)[Gartenparty](#)[Geburtstag](#)[Muttertag](#)[Österreichisch](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT:

Eine Gugelhupfform mit Butter ordentlich einfetten und mit 1 gehäuften EL Kuchenmehl stauben. Eier nach und nach mit Zucker und Vanillezucker auf höchster Stufe der Küchenmaschine schaumig aufschlagen.

Eierlikör, Öl und Milch dazugeben und kräftig weiter schlagen. Zuletzt das mit Backpulver vermischt Kuchenmehl und eine Prise Salz vorsichtig, am besten per Hand, unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und 55 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Ober- und Unterhitze) backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Den fertigen Gugelhupf auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

ZUTATEN

6 Eier (L)

400 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt

220 g Zucker

120 ml Eierlikör

70 ml Milch

190 ml (Pflanzen-)Öl

1 Päckchen Vanillezucker

2 TL Backpulver

1 Prise Salz