



Österlicher Eierlikör-Gugelhupf

Zubereitung

Das Backpulver mit dem Mehl vermischen. Dann die Eier trennen und den Schnee steif schlagen (Stichprobe).

Die Dotter mit dem Zucker sehr schaumig rühren, sodann den Eierlikör zugeben. Dann abwechselnd Öl und Mehl beimengen. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Eine Gugelhupfform mit Bona-Öl einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Masse einfüllen und bei 180 Grad Heissluft ca. 1 Stunde backen.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sylvia Krexhammer.

Zutaten

1 Päckchen Backpulver

5 Stück Bioeier

¼ l Eierlikör

250 g griffiges Mehl

¼ l BONA-Öl

250 g Staubzucker