Nah&Frisch



Kronenöl Professional

Eierlikör-Gugelhupf

Kuchen & Gebäck Süße Gerichte Vegetarisch

Zubereitung

Backrohr auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Gugelhupf-Form mit Kronenöl Rapsöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Mehl und Backpulver versieben und Eier trennen. Eidotter mit 150 g vom Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale gut schaumig schlagen. Kronenöl Rapsöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Eiklar mit übrigem Staubzucker zu Schnee schlagen. Zuerst Mehlmischung, dann Eierlikör in die Masse heben. Zuletzt den Schnee behutsam untermengen. Masse in die vorbereitete Form füllen, gleichmäßig verteilen und im Backofen auf unterster Schiene ca. 50 Min. backen. Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, etwa 10 Minuten auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Für die Glasur Staubzucker und Eierlikör gut verrühren. Masse in einen Dressiersack füllen und den Gugelhupf in drehenden Bewegungen verzieren.

TIPPS: Sie können auch 100 g Nougat in kleine Würfeln schneiden und zur Masse geben. Dieser Gugelhupf eignet sich sehr gut zum Einfrieren. Warmen Gugelhupf in Frischhaltefolie wickeln, abkühlen lassen und ins Tiefkühlfach legen.

Zutaten

- 5 Eier
- 250 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 250 ml Kronenöl Rapsöl mit feinem Buttergeschmack
- 250 g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 250 ml Eierlikör
- 100 g Staubzucker
- 2 EL Eierlikör