Eierlikör-Mandel-Gugelhupf



Zutaten Teig

- 200 g Zucker
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 300 g geschmolzene Butter
- 240 g Dinkelmehl Type 630
- 8 g Backpulver
- 150 g gemahlene Mandelkerne
- 230 ml Eierlikör

Außerdem

- Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

- Backofen auf 165°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zucker, Eier und die Prise Salz mit einer Küchenmaschine ca. 4 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- Geschmolzene Butter langsam unter ständigem Rühren dazugeben bis eine helle Creme entsteht
- Mehl und Backpulver sieben, mit den Mandelkernen mischen und mit einem Teigschaber unterheben.
- Anschließend den Eierlikör unter den Teig heben und in die gebutterte Gugelhupfform füllen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 165°C Ober-/Unterhitze für ca. 40 – 50 Minuten goldgelb backen. Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen!
- Den Gugelhupf noch heiß aus der Form stürzen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Gugelhupfform
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 40–50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©