

# Hier und heute



## Eierlikör-Gugelhupf

Theresa Knipschilts Eierlikör-Gugelhupf ist wunderbar fluffig und macht mit seiner gelben Farbe gute Laune. Der perfekte Osterkuchen.

## Das Rezept

Von Theresa Knipschild für eine 26cm-Springform mit Rohrboden

### Zutaten für den Teig

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl + etwas für die Form
- 200 g Puderzucker
- 3 Prisen Salz
- nach Geschmack abgeriebene Schale einer ½ Bio-Orange
- ½ TL Zimtpulver
- 4 Eier
- 150 ml Eierlikör
- 100 ml Milch
- 300 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 + etwas für die Form
- 150 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 15 g Backpulver
- 200 g dunkle Kuvertüre

### Zutaten für die Glasur

- 30 ml Eierlikör
- 150-200 g Puderzucker
- etwas geschmolzene Kuvertüre und einige Zuckerperlen oder Schokoladeneier nach Gusto

## Zubereitung

Backform fetten und mehlieren. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Für den Teig Eier, Öl, Puderzucker, Salz, Orangenschale und Zimt etwa eine Minute aufschlagen. Dann Eierlikör und Milch unterrühren.

Mehl, gemahlene Mandeln oder Haselnüsse und das Backpulver in einer Schüssel gründlich vermischen. Die Kuvertüre grob hacken. Zuerst die Mehl-Nuss-Mischung unter die Eiermasse heben, dann die Kuvertüre.

Den Teig in die Form füllen und im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 60 Minuten backen. Zwischendurch in den Ofen schauen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur etwas reduzieren. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen, bevor Sie die Glasur auftragen.

Für die Glasur Puderzucker und Eierlikör nach und nach zu einer dickflüssigen Flüssigkeit verrühren. Mithilfe eines Pinsels am besten in zwei Schichten auf den Kuchen auftragen. Die erste Schicht trocknen lassen, danach die zweite auftragen.

Wer mag, kann den Kuchen mit etwas geschmolzener Kuvertüre besprenkeln und mit Zuckerperlen oder Osterdekor verzieren.