

Eierlikör-Gugelhupf



Gugelhupfform 22 cm
Dauer: ca. 45 min. + 55 min. backen

Zutaten

- 250 g Butter
- 180 g Zucker
- 4 Eier
- 300 ml Eier-Cognac
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 150 g dunkle Schokolade
- Aprikosenmarmelade
- Schokoladenglasur



Zubereitung

1. Butter schmelzen und Schokolade an einer groben Reibe reiben
2. Gugelhupfform kräftig mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln (Paniermehl) ausbröseln
3. Flüssige Butter mit dem Handrührgerät mit Zucker, Vanillezucker und den Eiern mischen, bis sich alles verbunden hat
3. Eierlikör dazugeben und weiterrühren
4. Mehl mit Backpulver mischen, zum Teig geben und weiterrühren
5. Schokolade dazugeben und kurz und kräftig unterrühren
6. Teig in die Form geben, auf der zweituntersten Rille in den Ofen schieben und 55 min. backen
7. 20 min. auskühlen lassen, dann den Kuchen stürzen
8. Noch warm mit Aprikosenmarmelade einpinseln, dann komplett auskühlen lassen
9. Gugelhupf mit Schokoladenglasur überziehen