

Topfengugelhupf mit Eierlikör

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

5	Eier
150 G	Backzucker
400 G	Mehl glatt
250 ML	neutrales Öl
250 ML	Eierlikör
250 G	Topfen 20%
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Eier trennen, Eiklar steif schlagen.
2. Dotter mit Zucker und Öl schaumig rühren.
3. Eierlikör und Topfen unterrühren.
4. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.
5. Eischnee unterheben.
6. In eine ausgefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen.
7. Bei 170 Grad Ober- Unterhitze ca. 1 Stunde backen.
8. Aus der Form lösen und herausstürzen.