

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.