

Eierlikörguglhupf

Zutaten:

325 g Butter
258 g Staubzucker
110 g Eigelb (cirka 5-6 Dotter)
Vanillezucker
etwas Zitronenabrieb
110 g Eiweiß (cirka 5-6 Eiklar)
66 g Zucker
Prise Salz
325 g Mehl
150 g Eierlikör
130 g Nougatwürfel



Zubereitung:

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren und das Eigelb nach und nach einrühren.

Eiweiß mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen und grob unter die Buttermasse mengen.

Nougatwürfel mit dem Mehl vermengen und abwechselnd mit dem Eierlikör unterheben.

Die Masse in die befetteten und bemehlten Formen füllen.

Bei 150°C ca. 50 min. backen.

Wenn erwünscht den ausgekühlten Gugelhupf mit einer Eierlikör-Zitronen-Zuckerglasur obenauf glasieren damit seitlich die Glasur nur Tropfenartig hinunterläuft.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam*