

Baileys oder Eierlikör Gugelhupf



Einkaufsliste:

Für den Teig:

Große Gugelhupfform (Mini Gugel –
Mengen in Klammer)

Für den Teig:

360g Mehl (90g)
1TL Natron (1/4TL Natron)
1/2TL Backpulver (Prise
Backpulver)
1TL Salz (Prise Salz)
200g Zucker (60g)
2EL Vanillezucker (1/2 TL)
160g Naturjoghurt (35g)
230g weiche Butter (45g)
180ml Baileys oder Eierlikör
2EL Kakao
100g Schokolade (Vollmilch oder
Zartbitter)
4Eier (1Ei)

Glasur:

100g Puderzucker
3-6EL Baileys oder Eierlikör
50g geraspelte Schokolade

So wird's gemacht:

Für den Kuchen Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen, Gugelhupfform einfetten und bemehlen. Joghurt und Likör mischen und beiseite stellen. Mehl, Kakao, Salz, Natron und Backpulver in eine Schüssel sieben.

Butter schaumig schlagen, Zucker hinzufügen und weiter gut aufschlagen, Eier nach und nach hinzugeben, dazwischen immer gut verrühren. Schokolade schmelzen und auch hinzugeben. Nun abwechselnd Joghurt-Masse und Mehlmasse in den Teig geben, gut umrühren aber nicht zu lange. Masse in die vorbereitete Form geben. Bei MiniGugelhupf empfehle ich den Teig in einen Spritzbeutel zu geben und den Teig in die Förmchen zu spritzen (etwa $\frac{3}{4}$ voll). Gugelhupf 45-60 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Etwas abkühlen lassen und auf ein Rost stürzen, hier komplett auskühlen lassen.

Mini Gugel bei selber Temperatur lediglich 8-12 Minuten backen, auch hier Stäbchenprobe machen. Mit Puderzucker bestreuen.

Für die Glasur: Puderzucker in eine Schüssel geben, 3 EL Likör hinzugeben und cremig verrühren, wenn zu dickflüssig, mehr Likör hinzugeben, bis die Masse sich gut verteilen lässt aber noch dickflüssig ist, sodass die Glasur auf dem Kuchen bleibt. Glasur auf dem Kuchen verteilen und mit geraspelter Schokolade dekorieren.