Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

# Dinkel- Eierlikör Gugelhupf

Arbeitszeit: ca. 20 Min | Koch- & Backzeit: ca. 45 Min | Portionen: 12 | Schwierigkeit: Einfach

## Zutatenliste

**den Gugelhupf**
- 5 Eier (ca. 250g) - Zimmertemperatur
- 250g Zucker
- 5g Salz
- 0,5TL Vanilleextrakt
- 250g Eierlikör
- 250g neutrales Öl
- 125g Dinkelmehl Typ 405
- 125g Speisestärke aus Mais
- 15g Backpulver (1 Päckchen)

**den Guss**
- 250g Puderzucker
- Zitronensaft

## Zubereitung

Beginne damit, Eier, Zucker, eine Prise Salz und das Vanilleextrakt in eine Schüssel zu geben. Schlage alles mit einem Handmixer oder Schneebesen für etwa 5 Minuten, bis die Masse schön schaumig ist.

Als Nächstes kommen der Eierlikör und das Öl dazu. Rühre alles noch einmal gut durch.

In einer separaten Schüssel vermengst du das Dinkelmehl, die Speisestärke und das Backpulver. Mische alles gründlich durch. Dann siebe die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten, und verrühre alles vorsichtig, bis ein glatter Teig entsteht.

Jetzt ist es Zeit, die Gugelhupf-Backform vorzubereiten: Fette sie gut ein und bestäube sie leicht mit Mehl. Fülle den Teig vorsichtig in die Form und streiche die Oberfläche glatt.

Backe den Gugelhupf bei 180°C Umluft für ungefähr 45 Minuten, bis er schön goldbraun ist. Ein Stäbchentest zeigt dir, ob er fertig ist – einfach mit einem Holzstäbchen in die Mitte stechen, bleibt kein Teig kleben, ist er perfekt!

Für den Zuckerguss mischst du Puderzucker mit Zitronensaft, bis die Glasur die gewünschte Konsistenz hat. Sie sollte cremig, aber nicht zu flüssig sein.

Wenn der Kuchen etwas abgekühlt ist, kannst du den Zitronenguss langsam in kreisenden Bewegungen über den Gugelhupf geben, sodass die Glasur schön gleichmäßig herunterläuft.

Und dann nur noch: Guten Appetit und viel Freude beim Genießen deines selbstgebackenen Gugelhupfs!

Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

# Dinkel- Eierlikör Gugelhupf

Arbeitszeit: ca. 20 Min | Koch- & Backzeit: ca. 45 Min | Portionen: 12 | Schwierigkeit: Einfach

