

Eierlikör Gugelhupf



Zutaten

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 2 Packungen Vanillezucker
- 250 ml Eierlikör
- 250 ml Speiseöl
- 125 g feine Speisestärke
- 125 g Mehl
- 1 Packung Backpulver

1. Eier und Zucker schaumig schlagen, Vanillezucker unterrühren
2. Pflanzenöl und Eierlikör unterrühren, Speisestärke, Mehl und Backpulver sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Die Gugelhupf Form etwas einfetten, den fertigen Teig in die Form geben und bei 175 Grad bei 60-70 Min. backen.
4. Vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestreuen.

Unser Tipp: Dazu schmeckt eine leckere Tasse Kaffee & ein hausgemachter Eierlikör!

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Carsten Tandler
Küchenchef in Göbel's Landhotel

Oma's Eierlikör aus der Landhotelküche



Zutaten

- 8 Eigelb
- 250 g Puderzucker
- 375 ml Kondensmilch
- 1 Packung Vanillezucker
- 250 ml Rum 54%

1. Eigelb und Vanillezucker schaumig schlagen, langsam den Puderzucker unterrühren und Kondensmilch dazugeben. Nun langsam den Rum unterrühren (kann bei Bedarf auch etwas mehr sein)
2. Das ganze über dem Wasserbad langsam erhitzen dabei immer wieder umrühren, bis die Maße schön dickflüssig wird.
Achtung – die Maße darf nicht kochen!
3. Den fertigen Eierlikör noch warm in Flaschen abfüllen. Bitte die Flaschen nicht ganz voll machen, da der Likör noch sehr dickflüssig kann, kann man am Ende zum Abschmecken und Verfeinern noch etwas Milch oder Rum dazugeben.

Das Rezept ergibt ca. 1,2 Liter.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Carsten Tandler
Küchenchef in Göbel's Landhotel