

# Eierlikör-Guglhupf

## Zutaten

5 Eier  
250g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
¼ Liter Öl  
¼ Liter Eierlikör  
250g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
etwas Butter und etwas Mehl für die Form



- 1) Das Rezept ist super einfach: Ihr gebt Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und rührt mit dem Handrührer alles schön durch. Nach und nach Öl und Eierlikör in die Masse fließen lassen und weiter rühren. Im Anschluss noch Mehl und Backpulver vermengen und dazugeben.
- 2) Die Form einfetten und mehlen. Und dann geht es für den Kuchen bei 180°C Umluft für eine Stunde in den Backofen. Am Ende der Backzeit solltet ihr die Stäbchenprobe nicht vergessen.