

Leicht 

Ameisengugelhupf von Frau Elisabeth

Zutaten

4 Eier
200 g Butter
200 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
250 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
125 ml Milch
1 Schuss Eierlikör
125 g Schokostreusel
1 Prise Salz
Butter und Mehl für die Form
Staubzucker zum Bestäuben

Dauer

20 Min. Zubereitung
50 Min. Backen

Zubereitung

- ① Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ② Die vier Eier in Dotter und Eiklar trennen. Butter, Staubzucker, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren.
- ③ Dann das Mehl mit dem Backpulver, mit der Milch und dem Eierlikör in die Butter- Zucker-Ei-Masse rühren. Zum Schluss die Schokostreusel einrühren.
- ④ Aus den Eiklar mit einer Prise Salz einen steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.
- ⑤ Die Gugelhupfform gut einfetten, mit Mehl ausklopfen und den Teig in die Form füllen.
- ⑥ Den Gugelhupf ca. 50 Minuten backen. Abkühlen lassen und vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.

Manchmal bilden sich in der Gugelhupfform durch die Rundungen kleine Bläschen, die beim fertigen Kuchen nicht schön aussehen. Wenn man vor dem Backen kurz von außen an die Ränder, vor allem am Boden der Form, klopft, platzen eventuelle Luftbläschen und der Teig backt gleichmäßiger.