

# Gugelhupf mit Eierlikör

## Zutaten:

125 g Mehl  
125 g Speisestärke  
250 g Puderzucker  
5 Eier  
250 ml Eierlikör  
200 ml Sonnenblumenöl  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver  
150 g Schokoladenstreusel  
Paniermehl

## Zubereitung:

- Eier und Vanillezucker schaumig schlagen.
- Puderzucker nach und nach unterrühren.
- Öl und Eierlikör einrühren.
- Backpulver, Mehl und Speisestärke vermischen.
- Mehlmischung unter die Eierlikörmasse rühren.
- Die Schokoladenstreusel unterheben.
- Eine Gugelhupfform einfetten.
- Form mit Paniermehl ausstreuen.
- Teig einfüllen und glatt streichen.
- Bei 175° C etwa 70 - 90 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.