



Eierlikör Guglhupf á la Dolly

Zubereitung

1. Die Eier trennen.
2. Dotter mit Staubzucker und Eierlikör mit dem Mixer kräftig mixen und anschließend BONA Pflanzenöl unterrühren.
3. Die Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu festem Schnee schlagen.
4. Mehl mit Backpulver versieben und die Haselnüsse daruntermischen.
5. Die Dottermasse mit dem Schnee verrühren und danach das Mehl-Nuss-Gemisch vorsichtig unterheben.
6. Die Masse in eine gebutterte und bemehlte Guglhupfform füllen und bei 170 Grad Ober-Unterhitze ca. 1 Stunde backen.
7. Den fertigen Guglhupf etwas überkühlen lassen und dann stürzen.
8. Nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Das Rezept stammt von BONAFamilie-Fan Dolores Sulzer im Zuge des BONAFamilie Fanpaket Gewinnspiel.

Zutaten

4 Eier
150g Staubzucker
50g Kristallzucker
1 Pckg. Backpulver
150g Weizenmehl
130g geriebene Haselnüsse (nach Wahl auch Mandeln oder Walnüsse)
250ml guten Eierlikör
250ml BONA Pflanzenöl
1 Prise Salz
Butter und Mehl zum Buttern und Stauben der Guglhupfform