

# Daimgugelhupf mit Eierlikör

## Zubereitung

Ofen auf **175° O/U-Hitze** vorheizen.

Schokolade in einem Gefrierbeutel zerkleinern.

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren.

Eierlikör dazu und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

Mehl mit Backpulver mischen und über den Teig sieben – langsam unterrühren, bis es eine schöne homogene Masse ergibt.

Mit dem **Mix 'N Scraper** die Schokostücken unterheben.

Nun den Teig in die **Kranzform** geben, glatt streichen und ca. **60 Minuten** backen  
→ Stäbchenprobe!!!

Aus dem Ofen nehmen und auf dem **Kuchengitter** **5 Minuten** auskühlen lassen und dann sofort stürzen.

Nachdem der Kuchen komplett ausgekühlt ist, mit Puderzucker bestreuen.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Eva-Maria Möhrle**  
selbstständige Beraterin

[www.evasgenusswelt.de](http://www.evasgenusswelt.de)

[info@evasgenusswelt.de](mailto:info@evasgenusswelt.de)

## Zutaten

1 Tafel Milka Daim  
250 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
100 g Eierlikör  
250 g Mehl  
1 Tüte Backpulver

Puderzucker zum Verzieren

wenn man ohne Alkohol backen möchte, den Eierlikör durch Sahne ersetzen.