

## ZUTATEN

4 Eier  
 270g Zucker  
 1Pkg. Vanillezucker  
 200ml Sonnenblumenöl  
 300ml Eierlikör  
 300g Mehl  
 1Pkg Backpulver  
 Prise Salz  
 500g TK Himbeeren  
 300g weiße Schokolade  
 30g Kokosfett

## EIERLIKÖR HIMBEER GUGELHUPF

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Gugelhupf Eier mit 250g des Zuckers und der Packung Vanillezucker cremig aufschlagen. Sonnenblumenöl, sowie Eierlikör zufügen und anschließend Mehl, Backpulver und Salz unterrühren. Teig halbieren und in eine Teighälfte 200g erhitzte und pürierte TK Himbeeren unterheben
3. Gugelhupf Form aus Silikon kalt auswaschen, abtrocknen und den hellen Teig hinein füllen. 100 TK Himbeeren in den Teig drücken und Himbeerteig folgen lassen. Alles kurz mit einem Löffel vermischen und im Ofen ca. 60 Minuten goldbraun backen. Anschließend komplett auskühlen lassen
4. Ausgekühlten Kuchen aus der Silikonform stürzen und letztere gut auswaschen, sodass kein Teig mehr an der Form klebt. Kokosfett in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen und 250g der weißen Schokolade zugeben. Unter ständigem Umrühren zu einer homogenen Masse schmelzen lassen und diese anschließend in die gesäuberte Silikonform gießen. Kuchen kopfüber ebenfalls zurück in die Form setzen, sodass die Schokolade sich an den Seiten hochdrückt. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde fest werden lassen
5. Für die Himbeersauce übrige 200g Himbeeren, sowie übrige 20g Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze aufkochen, pürieren und passieren. In ein Gläschen füllen und Beiseite stellen
6. Kuchen nach der Kühlzeit vorsichtig aus der Form lösen, mit Himbeersauce, sowie 50g geraspelter Schokolade servieren und mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 1 GUGELHUPF  
 DAUER: 4 STUNDEN 00 MINUTEN  
 ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | RUHEZEIT: 3 STD 40 MIN

