



# SAFTIGER GUGELHUPF MIT SCHOKOSTREUSELN

## *Zutaten:*

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Zimt
- 1 EL Kakao
- 200 ml Eierlikör (alternativ:  
Rotwein oder Whiskey)
- 50 ml Whiskey oder Cognac
- 100g Schokostreusel (alternativ:  
Kuvertüre fein raspeln)
  
- Etwas Puderzucker zum  
Bestäuben

## *So geht's:*

- 1** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupfform einfetten.
- 2** Die Zutaten für den Kuchen in eine große Rührschüssel geben und alle gut miteinander verrühren. In die Gugelhupfform geben und gleichmäßig verteilen. Für ca. 50 min backen, Stäbchenprobe nicht vergessen.
- 3** Den Kuchen ganz abkühlen lassen bevor er gestürzt wird. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

