




Diana's
GUGELHUPF



GUGELHUPF-REZEPT

Zutaten: 5 Dianas Freilandeier, 25 dag Staubzucker,
1 Pkg. Vanillezucker, $\frac{1}{4}$ l Öl, $\frac{1}{4}$ l Dianas Eierlikör,
25 dag Mehl, 1 Pkg. Backpulver

Zubereitung:

- ¹ Backofen auf 170° vorheizen.
- ² Eier, Staub- und Vanillezucker gut verrühren.
- ³ Öl und dann den Eierlikör dazu rühren.
- ⁴ Gesiebtes Mehl und Backpulver unterheben.
- ⁵ Teigmasse in eine gut befettete und mit Bröseln
oder Mehl versehene Gugelhupfform geben.
- ⁶ 45 min. bei 170° backen.



Nach altem Familienrezept



Diana's
BAUERNHOF-EIER



Diana's Bauernhof-Eier · **Hittisauer Freiland Eier** · Diana & Bernhard Berkmann
Rainerau 167 · 6952 Hittisau · info@dianas-bauernhofeier.at
www.dianas-bauernhofeier.at