

Naitschauer Eierlikör-Kuchen

Auch als Gugelhupf, Napfkuchen, Topfkuchen oder Aschkuchen mit Eierlikör bekannt.

Der Echte **Naitschauer Eierlikör** wird mit viel Liebe und nach altem Hausmacher-Rezept angesetzt. Alkoholgehalt "nur" 14% vol. - für mehr Genuss ohne Reue am nächsten Morgen. In ihm finden frische Eidotter (von glücklichen Hühnern, als wichtigste und geschmacksbestimmende Zutat), Zucker und Honig zusammen - der Rest ist und bleibt ein wohl gehütetes Geheimnis. Naitschau, erstmals 1444 urkundlich erwähnt, liegt im schönen Landkreis Greiz in Thüringen.

Zutaten:

250 g Mehl
250 g Zucker
250 ml Sonnenblumenöl
250 ml **Naitschauer Eierlikör**
5 Eier (von glücklichen Hühnern)
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung ca. 10 Minuten, Backzeit ca. 45 Minuten

Los geht's: Das Öl, die Eier und den Zucker sämig rühren. Den **Naitschauer Eierlikör** langsam, unter ständigem Rühren, hinzugeben. Jetzt das Mehl und das Backpulver begeben und gut verrühren bis die Masse schön cremig ist. Die Masse in eine mit Butter eingefettete und mit Mehl bestäubte Gugelhupf-Form füllen. Ofen vorheizen und bei 160 °C auf der untersten Schiene ca. 45 Minuten ausbacken.



Naitschauer Eierlikör können Sie bequem unter www.saftmanufaktur.com bestellen.

Notizen: