

## Eiercognac-Gugelhopf

**Barbara Lukesch, Zollikerberg:** «Dieser Kuchen ist so saftig und überraschend im Geschmack, dass er eine wunderbare Abwechslung zum klassischen Gugelhopf darstellt. Machen Sie einen Versuch!»

Zutaten	Zubereitung
2 dl Öl (z.B. Oliven- oder Sonnenblumenöl) 5 mittelgrosse Eier 200 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 200 g Mehl 70 g Kokosflocken ½ Päckchen Backpulver 2,5 dl Eiercognac 60 g feine Schokostreusel 1 Beutel dkl. Schokoglasur 2 bis 3 EL Kokosflocken	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Öl, Eier und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer schaumig schlagen</li><li>2. Mehl, Backpulver und Kokosflocken mischen und sorgfältig unter die Eiermasse rühren</li><li>3. Den Eiercognac und die Schokostreusel unterheben</li><li>4. Den relativ flüssigen Teig in eine mit Butter eingefettete Gugelhopfform füllen und im auf 160 ° C vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen!)</li><li>5. Den Kuchen auskühlen lassen und mit der Schokoglasur versehen. Zügig mit Kokosflocken bestreuen.</li></ol>



Eiercognac-Gugelhopf (Foto: ZN)