



## EIERLIKÖR BROWNIE GUGELHUPF

große Gugelhupfform

### Zutaten Brownieteig

240g Mehl

60g Kakao

1 1/2 Teelöffel Natron

1 TL Salz

120ml Öl

260g Zucker

2 TL Vanilleextrakt

2 Tassen geraspelte Zucchini (eventuell 4 EL Wasser dazu)

+Walnüsse

### Zutaten Eierlikör Cheesecake

100g Zucker

45g Mehl

2 große Eier

500g Frischkäse

250ml Eierlikör

1 TL Rumextrakt

1 TL Vanilleextrakt

## Zubereitung Brownieteig

1. die Backform einfetten und mit Kakao bestäuben
2. Öl, Vanille, Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen
3. die trockenen Zutaten mischen und langsam hinzufügen
4. am Ende mit dem Schaber weiter mengen
5. jetzt die Zucchini dazugeben
6. die gehackten Walnüsse in die Masse geben
7. Backform bis zur Hälfte füllen

## Zubereitung Eierlikör Cheesecake

1. alle Zutaten miteinander vermischen und auf die Hälfte des Brownieteiges gießen
2. den restlichen Brownieteig auf den Cheesecake geben (wird einsinken) und bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 60 min backen

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere @lillys\_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

