

Eierlikör-Gugelhupf-Minis mit VERPOORTEN

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte



150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Mehl
50 g Schokotropfen
50 g gehackte Mandeln
1 Pkg Backpulver
1 Ei
100 g Zucker
80 ml Pflanzenöl

etwas Schokoglasur

Zubereitung

Den Backofen auf 200° vorheizen.

1. Mehl, Schokotropfen, Mandeln und Backpulver in einer Schüssel mischen.
2. Ei verquirlen und mit Zucker, Pflanzenöl, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Joghurt verrühren.
3. Die Mehlmischung vorsichtig unterrühren. Die Mini-Gugelhupf-Backform einfetten. Den Teig in die Form füllen und für ca. 25 Min. backen
Danach die Kuchen auskühlen lassen.
4. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und zusammen mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über die Eierlikör-Gugelhupf-Minis geben und trocknen lassen.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Dazu einen leckeren Kakao oder Latte Macchiato mit Verpoorten. Einfach köstlich

Link zum Rezept: [Eierlikör-Gugelhupf-Minis mit VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de