

Österlicher Eierlikör-Gugelhupf feine Gugels mit VERPOORTEN

Zutaten

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Prise Salz
2 Pkg Vanillinzucker
4 Eier
125 g Mehl
125 g Stärkemehl
½ Pkg Backpulver
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Puderzucker, Schokolade und VERPOORTEN Mini-Ostereier zum Verzieren

Backform:

Gugelhupfform 24 cm

Für die Form:

Butter



Zubereitung

Dieses Oster-Rezept ist ausreichend für eine große Gugelhupfform oder 18 Mini-Gugels. Wer mag, kann auch 12 Mini-Gugels zubereiten und mit dem restlichen Teig in der großen Gugelhupfform zusätzlich einen großen Gugelhupf backen – der ist dann etwas flacher als üblich, aber schmeckt dennoch wunderbar. Den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. Butter bzw. Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Dann die Eier einzeln unterschlagen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Den Teig in Minigugelhupfformen und/oder in eine große Gugelhupf Backform füllen und backen.

Die Mini-Gugelhupfe benötigen bei angegebener Temperatur 15 bis 20 Minuten.
Ein großer Oster-Gugelhupf braucht ca. 45 bis 55 Minuten.

Gugelhupf bzw. Gugels aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und nach Belieben mit Puderzucker oder Schokolade verzieren. Für die extra Osterstimmung könnt Ihr die Mini-Gugelhupfe noch mit je einem Mini-Osterei von VERPOORTEN bestücken.

Leser-Tipp

Ich ersetze beim Backen von Rührteigen immer die Hälfte der angegebenen Menge Mehl durch Stärkemehl! Dadurch werden die Teige und fertigen Kuchen feiner im Geschmack!

[Link zum Rezept: Österlicher Eierlikör-Gugelhupf feine Gugels mit VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de