

Zu Ostern Eierlikör-Ricotta-Gugelhupf mit VERPOORTEN

Zutaten

Für den Oster-Gugelhupf:

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Ricotta
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Mehl
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Vanilleschote
- 2 TI Backpulver

Für die Dekoration Oster-Gugelhupf:

- 200 g weiße Kuvertüre
- 1 Ei Nusskrokant
- 150 g Zucker
- Ostereier



Zubereitung

Als Erstes den Backofen auf 180°C O/U vorheizen und eine Gugelhupf-Backform mit Margarine ausfetten. Die weiche Butter wird zusammen mit dem Zucker schaumig gerührt. Nach und nach kommen die Eier hinzu und werden ebenfalls, gemeinsam mit dem Zucker und der Butter, schaumig gerührt. Anschließend gibt ihr den Ricotta, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, sowie das Mark einer Vanilleschote hinzu und rührt diese Zutaten sorgfältig unter. Das Mehl wird nun in die Schüssel gesiebt und das Backpulver wird hinzugegeben. Noch ein letztes Mal gut verrühren. Die Teigmasse wird nun in die Gugelhupf-Backform gegeben und anschließend für 50 Minuten in den Ofen gegeben.

Mit einem Stäbchen testen, ob der Kuchen fertig ist, wenn Teig daran hängen bleibt, lasst den Kuchen noch ein wenig im Ofen. Nach dem Backen, solltet ihr den Kuchen zunächst auskühlen lassen und während dessen die Kuvertüre schmelzen. Diese wird anschließend auf dem Kuchen verteilt. Gleich danach, wenn die Schokolade noch flüssig ist, das Nusskrokant auf dem Kuchen verteilen.

Passend zu Ostern, hat mein Kuchen noch ein kleines Osternest als Topping bekommen. Hierfür wird der Zucker in einen Topf gegeben und unter stetigem Rühren karamellisiert. Zuvor solltet ihr eine kleine Schüssel mit etwas Margarine bepinseln. Auf diese Schüssel werden nun die Zuckerfäden mit Hilfe eines Löffels "gesponnen". Das Nest muss jetzt gut auskühlen, damit ihr es anschließend von der Schüssel lösen könnt. Ist es ausgekühlt, dann kommt es auf den Kuchen und in das Nest ein paar kleine Eier. Fertig ist der Kuchen!

Leser-Tipp

Gewinner Rezept Rezeptwettbewerb "Die schönsten Oster-Rezepte mit VERPOORTEN"

[Link zum Rezept: Zu Ostern Eierlikör-Ricotta-Gugelhupf 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