

Muttertags-Gugelhupf mit viel Liebe und Verpoorten

Zutaten

für den Mini-Gugelhupf, Ø 12 cm

125 g Butter, weich

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 g Puderzucker, gesiebt

2 Eier, groß

125 g Weizenmehl

25 g Mondamin

½ Pkg Backpulver



etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zuckerherzen zum Garnieren

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Beträufeln

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Butter, Puderzucker und Eier gut verrühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Mehl und Mondamin vermischen und unter die Masse rühren. Die Backform einfetten und mit etwas Mehl „ausklopfen“. Den Teig darin für 20-30 Min bei 175 Grad auf mittlerer Schiene backen.

Den Gugelhupf nach dem abkühlen mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Zuckerherzen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör garnieren.

Leser-Tipp

Für eine große Gugelhupf-Form (Ø 22 cm) Rezept verdoppeln und etwa 50 Min. backen.

[Link zum Rezept: Muttertags-Gugelhupf mit viel Liebe und 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