

Eierlikör-Espresso-Mohn-Gugelhupf

Zutaten

Für den Teig:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

220 ml Rapsöl

4 Eier Größe M

2 TL Vanilleextrakt

200 g Zucker

100 g Mehl

100 g Speisestärke

4 TI Backpulver

1 TI Salz

Für die Mohn-Espresso-Füllung:

100 g Mohn

100 g Zucker

1 Ei Weizengrieß

150 ml Milch

25 ml Rapsöl

2 El gekochter Espresso (kalt)

Für den Espressosirup:

50-60 ml gekochter Espresso (kalt)

50 g Puderzucker

Für die Eierlikörglasur:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Öl, den Eiern und dem Vanilleextrakt in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verquirlen. 200 g Zucker hinzugeben und einrühren. Das Mehl mit der Stärke, dem Backpulver und dem Salz vermengen und hinzugeben. So lange rühren, bis der Teig glatt ist. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) bzw. 150 Grad (Umluft) vorheizen, und die Gugelhupf-Form einfetten und mehlen.

Den Mohn in einen kleinen Topf füllen und mit 100 g Zucker und 1 Ei Weizengrieß mischen. 150 ml Milch und 25 ml Rapsöl zufügen und unter gelegentlichem Umrühren kurz aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen. 2 El Espresso (kalt) unter die Mohnmasse rühren. Die Mohnmasse mit einem Drittel des Teiges vermischen und zur Seite stellen. Die Hälfte des verbliebenen Teiges in die vorbereitete Backform geben, danach den mit der Mohnmasse vermischten Teig in die Form füllen, und dann den restlichen Teig oben drauf in die Form geben. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 40-45 Minuten lang backen. Bei der Stäbchenprobe sollten keine Krümel mehr am Stab haften bleiben.

In der Zwischenzeit 60 ml Espresso und 50 g Puderzucker für den Espressosirup in einem kleinen Topf verrühren und aufkochen lassen, noch ein bisschen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas zähflüssiger wird.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Espresso-Mohn-Gugelhupf](#)

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

Eierlikör-Espresso-Mohn-Gugelhupf

Den fertig gebackenen Gugelhupf zum Auskühlen auf ein Rost stellen. Den noch heißen Eierlikörkuchen mit dem Essencosirup übergießen. Den Eierlikörkuchen auskühlen lassen und nach ca. 15 Minuten aus der Form auf das Rost stürzen und vollkommen abkühlen lassen.

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 250 g Puderzucker für die Eierlikörglasur gut verrühren und den Gugelhupf damit übergießen.

Leser-Tipp

Ein saftiger Eierlikörkuchen, bei dem sich die Geschmacksnoten von VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Espresso und Mohn perfekt die Waage halten.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Espresso-Mohn-Gugelhupf](#)

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