

kleine, feine Köstlichkeiten "Eierlikör-Mini-Gugl mit Verpoorten Original"

Zutaten

für ca. 18 Mini-Gugl braucht ihr:

50 g weiche Butter

50 g Zucker

1 Ei (Zimmertemperatur)

1 Msp. Zitronenabrieb

100 g Mehl

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Zartbitterschokolade

etwas weiche Butter zum einfetten der Formen



Backform: Mini-Gugl-Silikon-Backformen

Zubereitung

Den Backofen auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen. Die Mini-Gugl-Silikon-Backformen bereits jetzt auf ein Backblech stellen und jede Vertiefung mit etwas weicher Butter ausfetten (so klappt der "Transport" in den Ofen dann besser).

1. Die Butter mit dem Zucker aufschlagen. Das Ei und den Zitronenabrieb dazugeben und gut verrühren. Nun das Mehl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör abwechselnd unterrühren und das ganze zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

2. Den Teig in eine Gefriertüte geben und eine kleine Ecke abschneiden. Damit den Teig in die Förmchen spritzen. Das ganze für 10-12 Minuten backen. Nach dem Backen die Gugl komplett in der Form erkalten lassen, so lösen sie sich wunderbar aus der Form.

3. Die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen und jeden Gugl etwas in die Schokolade tauchen. Auf einem Kuchengitter fest werden lassen.

Lasst es euch schmecken :-)

Leser-Tipp

Man kann den Eierlikör-Gugl auch noch etwas Schokolade unterrühren. Dazu ca. 30 g Zartbitterschokolade-Plättchen noch etwas klein hacken und mit dem Teig vermischen.

[Link zum Rezept: kleine, feine Köstlichkeiten "Eierlikör-Mini-Gugl mit Verpoorten Original"](#)