

Kaffee-Guglhupf mit Verpoorten Original Eierlikör-Glasur

Zutaten

für den GuglhupfTeig:

- 2 Eier
- 1 Pkg Vanillezucker
- 3 Ei Zucker
- 50 g Butter
- 100 g Mehl
- 25 g Kartoffelmehl
- 1/2 Pkg Backpulver
- 60 ml schwarzen Kaffee
- 50 g zerlassene Zartbitterschokolade

für die Eierlikör-Glasur:

- 120 g Puderzucker
- 2-3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Kuchendeko:

- Moccabohnen aus Zartbitterschokolade



Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Zutaten für den Teig glatt rühren und auf 9 Mini-Guglhupf Silikonförmchen aufteilen. Die Kuchen ca. 15 Min im Ofen backen und anschließend sofort aus der Silikonform stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Derweil aus dem Puderzucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einen Guss rühren und die Kaffee-Guglhupfe kopfüber in den Eierlikör-Guss tauchen. Mit den Mocabohnen garniert servieren - am besten mit einem schwarzen Kaffee mit einem Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu oder den Verpoortinis von VERPOORTEN.

Leser-Tipp

Perfekt für den spontanen Kaffeebesuch und zu einem Kaffee mit einem Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder den Verpoortinis von Verpoorten ein Hochgenuss!

[Link zum Rezept: Kaffee-Guglhupf mit Verpoorten Original Eierlikör-Glasur](#)

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