

Mini-Eierlikör-Gugelhupf mit Marzipansternen

Zutaten

Eierlikör-Gugelhupf für ca. 12 Stücke

für den Gugelhupf-Teig:

125 g weiche Butter

120 g Zucker

2 TI Vanillezucker

2 Eier (Größe M)

150 g Mehl

1 TI Backpulver

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zartbitter-Kuvertüre

50 g Marzipanrohmasse

2 TI Puderzucker

Butter + Mehl für die Backform

Backform: Mini-Gugelhupf Backform Form

Und kleine Plätzchen-Ausstecher (in Sternform)

Zubereitung

Die Backform einfetten und bemehlen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier dazugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver nach und nach dazu rieseln lassen, danach den Eierlikör zugeben. Alles gut miteinander verrühren. Den Teig in die Backform füllen und 35 Minuten im Ofen backen. Den fertigen Gugelhupf ca. 5 Minuten abkühlen lassen, danach den Kuchen auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Die Masse ca. 0,5 cm dick ausrollen und mit Hilfe der Plätzchenformen Marzipansterne ausstechen. Den Eierlikör- Gugelhupf mit Kuvertüre überziehen und die Marzipansterne darauf verteilen.



[Link zum Rezept: Mini-Eierlikör-Gugelhupf mit Marzipansternen](#)

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