

Osterrezepte mit Eierlikör: Verpoorten-Mini-Gugelhupf und Verpoorten-Cupcakes mit Blaubeeren

Zutaten

für den Kuchenteig:

- 5 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
(Pflanzlicher Zucker, 100% Xylit, kalorienreduziertes Süßen)
oder alternativ 100 g normaler Zucker
- 50 g Puderzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Pkg Backpulver
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 130 g Mehl
- 150 g geriebene Mandeln
- 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL- Eierlikör
- 1 Pkg Blaubeeren
- 1/2 Vanilleschote

für die Dekoration - Minigugelhupf:

- 1/2 Pkg Edel- Marzipan (reicht für das Gras auf den Cupcakes und ein Häschen)
- Lebensmittelfarbe grün Pulver (oder wie bei mir blau und gelb mischen)
- 1 TI Kakao

für die Dekoration - Cupcakes:

- 1 Pkg Schlagsahne
- 1 Pkg Sahnesteif
- Lebensmittelfarbe gelb (Pulver)

Zubereitung

Als Erstes den Backofen auf 180°C O/U vorheizen und die Mini- Gugelhupf-Backform mit Margarine ausfetten. Eier, Zucker, Puder- und Vanillezucker mit dem Handmixer schaumig schlagen. Langsam nach und nach das Sonnenblumenöl hinzufügen und weiter schlagen. Danach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Mark der Vanilleschote dazugeben. Anschließend das Mehl und Backpulver in den Teig sieben und sorgfältig unterrühren. Zum Schluss noch die geriebenen Mandeln und die Blaubeeren unterheben (1 El der Beeren zur Seite stellen für die Dekoration). Die fertige Teigmasse nun in die Backformen geben und ca. 50 min. auf mittlerer Schiene backen. (Ich habe eine Backform mit 6 Mini-Gugelhupfformen und ein Muffinbackblech mit 10 Papierförmchen benutzt)

In der Zwischenzeit die Dekoration vorbereiten.

Für den Gugelhupf und die Cupcakes:

In die Hälfte des Marzipans die Lebensmittelfarbe einkneten und anschließend durch eine Knoblauchpresse drücken. So entsteht Euer Gras :) Am besten nehmt ihr dafür eine unbenutzte Presse oder reinigt sie zumindest vorher gründlich, da das Marzipan sonst nach Knobi schmeckt. Den Rest Marzipan dann zu verschiedenen großen Kugeln formen und Euer Häschen



[Link zum Rezept: Osterrezepte mit Eierlikör: Verpoorten-Mini-Gugelhupf und Verpoorten-Cupcakes mit Blaubeeren](#)

Osterrezepte mit Eierlikör: Verpoorten-Mini-Gugelhupf und Verpoorten-Cupcakes mit Blaubeeren

modellieren. Die Augen sind aus 2 Süßstoff-Tabletten und werden mit einem Klecks Marzipan aufgeklebt. Zum Schluss das Kakaopulver mit 2 Tl Wasser verrühren und das Häschen mit einem Zahnstocher damit bemalen.

Für das Cupcake-Topping:

Schlagsahne in einer Schüssel mit dem Handrührgerät anschlagen, nach und nach das Sahnesteif und Lebensmittelfarbe dazugeben. Weiter schlagen bis die Sahne steif ist.

Nach 50 min. mit einem Holzstäbchen in den Kuchen pieken und wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist er fertig. Gut auskühlen lassen. Nun den Rest VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über die 6 Gugelhupfe träufeln und das Marzipan-Häschen darauf setzen und mit dem Gras umranden. Die geschlagene Sahne mit einem Löffel auf den Cupcakes verteilen, Gras darauf drappieren und Blaubeeren darauf legen.

Fertig ist Eure Oster-Kaffeetafel :)

Leser-Tipp

Der Kuchen wird durch das Speiseöl besonders saftig. Stattdessen kann aber auch Butter verwendet werden und anstelle der Mini-Gugelhupf- und Muffinformen kann man auch eine normale Gugelhupfform nehmen. Die angegebene Teigmenge ist dieselbe.

[Link zum Rezept: Osterrezepte mit Eierlikör: Verpoorten-Mini-Gugelhupf und Verpoorten-Cupcakes mit Blaubeeren](#)