

Avocado-Birne-Gugelhupf mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Eierlikörkuchen:

- 1 reife Avocado
- 2 reife Birnen
- etwas Zitronensaft
- 200 g Butter (zimmerwarm)
- 150 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 50 g Kokosraspeln
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



für den Gugelhupf-Guss:

- VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- Puderrucker
- Kokosraspeln

Zubereitung

Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Die Avocado halbieren und das Fleisch mit einem Löffel aus der Schale holen. Das Fruchtfleisch zusammen mit etwas Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben. Die Birnen waschen, entkernen und zu der Avocado geben. Beides mit einem elektrischen Rührstab möglichst fein pürieren.

Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker, einer Prise Salz und den Eiern schaumig schlagen. Dann nach und nach das Mehl und Kokos dazugeben und alles gut verrühren. Die Avocado-Birne Mischung sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und nochmals alles gut verrühren, sodass ein fluffiger Teig entsteht.

Eine große oder mehrere kleine Gugelhupf-Form/-en mit etwas Butter bestreichen und mit Teigmasse befüllen. Den Gugelhupf ca. 50 Minuten im Ofen backen.

Sobald der Kuchen durch ist, gut abkühlen lassen und erst dann auf einen Teller stürzen.

Für den Guss Puderrucker in eine Schale geben und etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (zunächst etwa 2 Esslöffel) zugeben und alles gut vermischen, sodass keine Klümpchen mehr zu finden sind. Je nachdem, wie dick oder flüssig ihr den Guss haben wollt, etwas mehr Puderrucker oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Löffel oder einen Pinsel oben auf dem Gugelhupf verstreichen und ein paar Kokosraspeln darauf streuen.

[Link zum Rezept: Avocado-Birne-Gugelhupf mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Avocado-Birne-Gugelhupf mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Avocado-Birne-Gugelhupf mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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