

# Mini-Rübli-Gugelhupfe mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Likör und weisser Schokolade

## Zutaten

(für 15 Mini- Gugelhupfe)

Für den Teig:

150 g weiche Butter

240 g Zucker

Vanilleextrakt

1 Prise Salz

3 Eier

290 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

200 g Möhren

Außerdem:

400 g weiße Kuvertüre



## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Möhren grob raspeln und den Saft mit Küchenpapier ausdrücken. Die Butter einige Minuten hellcremig aufschlagen. Den Zucker, das Salz und das Vanilleextrakt dazu geben und unterrühren. Die Eier einzeln hinzugeben und ebenfalls gut unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja zum Teig geben und unterrühren, bis sich alles verbunden hat. Zum Schluss die geraspelten Möhren unterheben.

2. Den Teig auf 15 eingefettete Mini-Gugelhupfformen aus Silikon (!) verteilen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 30-40 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Um zu kontrollieren, ob die Gugelhupfe gar sind, eine Stäbchenprobe machen.

3. Die fertig gebackenen Gugelhupfe abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Die Formen gründlich reinigen und trocknen.

4. Die weiße Kuvertüre in Stücke hacken. Die Hälfte der Kuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen. Die andere Hälfte dazugeben und rühren, bis sie ebenfalls geschmolzen ist.

5. Die flüssige Kuvertüre auf die 15 Formen verteilen und mit einem Löffel an den Wänden der Formen verteilen. Die gebackenen abgekühlten Gugelhupfe vorsichtig wieder in die jeweiligen Formen drücken. Das Ganze im Kühlschrank (oder in der Tiefkühltruhe) fest werden lassen und vorsichtig wieder aus den Formen lösen (wer keine Silikonformen hat, kann die Glasur natürlich auch ganz einfach über die gebackenen Gugelhupfe gießen).

[Link zum Rezept: Mini-Rübli-Gugelhupfe mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Likör und weisser Schokolade](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (4/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de