

Erdbeer-Eierlikör-Mini-Gugelhupfe

Zutaten

Für 12 Mini-Gugelhupfe:

- 165 g Butter
- 165 g Zucker
- 100 g Erdbeeren
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 3 Eier
- 85 g Mehl
- 85 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 165 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- Puderzucker
- 12 Mini-Gugelhupf-Förmchen (8 cm Durchmesser)



Zubereitung

Den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln hinzugeben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Erdbeeren waschen und in Stückchen schneiden. Vorsichtlich unter den Teig heben.

Den Teig in gefettete Mini-Gugelhupf-Formen füllen und ca. 20 Minuten backen. (Tipp: Wenn Ihr Silikon-Förmchen benutzt, müsst ihr diese nicht einfetten.) Die Mini-Gugelhupfe vollständig auskühlen lassen, bevor sie aus der Form geholt werden. Mit Puderzucker bestäuben und genießen.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikör-Mini-Gugelhupfe](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (4/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de