

# Mini-Gugelhupfe mit Eierlikör

## Zutaten

Für 6 saftige Mini-Gugelhupfe mit Eierlikör:

- 1 Ei, L oder XL
- 45 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der "gelbe Klassiker"
- 70 ml Pflanzenöl
- 45 g Speisestärke
- 25 g Mehl
- 4 g Backpulver

Backform:

Silikon 6er Mini Gugelhupf Backform

Deko:

Variante 1:

Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Variante 2 mit Schokoladen-Glasur:

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 10 ml Sonnenblumenöl

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Die Eier mit Puderzucker, Vanillezucker und der Prise Salz in einer großen Schüssel dick und schaumig schlagen. Noch weiterschlagen, dabei zuerst den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, dann nach und nach das Öl hinzugießen. 2 Minuten lang weiterschlagen.
3. Speisestärke und Mehl mit Backpulver vermischen und über die Eierlikörmasse stäuben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse ziehen.
4. Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen. Die Mini-Gugelhupfe mit Eierlikör in der Form ausdampfen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

Deko-Ideen:

Variante 1: Die ausgekühlten Eierlikör-Mini-Gugelhupfe mit Puderzucker bestäuben.

Variante 2 mit Schokoladen-Glasur: Nach dem Stürzen die Mini-Gugelhupf-Form reinigen. Schokolade mit dem Pflanzenöl über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen und dann gleichmäßig auf die sechs kleinen Backformen verteilen. Die fertigen und ausgekühlten Gugelhupfe in die Form drücken, bis die Schokolade auch an den Seiten hochquillt. Auch wenn es schwerfällt, die Backform für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen, damit die Schokoglasur gut aushärtet.



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

## Mini-Gugelhupfe mit Eierlikör

Anschließend die Eierlikör-Mini-Gugelhupfe vorsichtig aus der Silikonform drücken, ohne die Schokoglasur dabei mit den Fingern zu berühren. Bewundern, servieren, genießen!

Tipp: Wer mag, kann auch zuerst farbige Zuckerstreusel in die Form geben und dann erst die flüssige Schokolade einfüllen.

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

Copyright © VERPOORTEN 2023 (7/2023)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)