

# Österliche Mini-Eierlikör-Gugelhupfe mit Verpoorten Original

## Zutaten

für 12 bunte Mini-Gugelhupfe:

165 g Butter  
165 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Vanillinzucker  
3 Eier  
85 g Mehl  
85 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
165 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für den Guss:

150 g Puderzucker  
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Bunte Lebensmittelfarben nach Belieben

12 Silikon-Mini-Gugelhupf-Förmchen

## Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine separate Schüssel sieben. Abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Butter-Ei-Masse rühren. Den Teig in die Mini-Gugelhupf-Formen füllen und 20 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen)

Mini-Eierlikör-Gugelhupfe vollständig auskühlen lassen. Für den Guss Puderzucker mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glattrühren. Der Guss sollte nun relativ dick sein, damit er beim Auftragen nicht direkt runterläuft, sondern die hübschen Guss-Wellen entstehen. Ggf. einfach noch etwas mehr Puderzucker hinzugeben, sollte der Guss noch zu flüssig sein. Den Guss auf drei kleine Schüsseln verteilen und mit drei unterschiedlichen Lebensmittelfarben zu hübschen Pastelltönen mixen. (Hierfür benötigt Ihr meist ganz wenig Farbe. Also gebt erstmal einen Tropfen hinzu und schaut, ob der Farbton schon pastellig geworden ist.) Nun in die Mitte der Mini-Eierlikör-Gugelhupfe jeweils drei Mini-Schoko-Ostereier setzen und genießen.



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