

Rezept

Eierlikör Guglhupf

Ein Rezept von Eierlikör Guglhupf, am 19.04.2024

Zutaten

30 g Zartbitterkuvertüre	1 kleine Bio-Zitrone
¼ Vanilleschote	60 g weiche Butter
Safranfäden (nach Belieben)	45 g Zucker
Salz	1 Ei
1 TL brauner Rum	3-4 EL Eierlikör
60 g Mehl	1 TL Backpulver (4 g)
100 g Puderzucker	evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Kuvertüre grob hacken. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Von einer Hälfte etwa 1 TL Schale fein abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.
2. Die Butter mit Zitronenschale, Vanillemark, nach Wunsch etwas zerriebenem Safran, Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Ei, Rum und die Hälfte des Eierlikörs unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Eimasse sieben und unterheben. Die Kuvertüre untermischen. Den Teig in die Förmchen füllen und im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Für die Deko den Puderzucker in ein Schälchen sieben, mit dem restlichen Eierlikör verrühren und über die Guglhupfe laufen lassen.