

## Rezept

# Eierlikör Guglhupf

Ein Rezept von Eierlikör Guglhupf, am 20.12.2025

## Zutaten

**30 g** Zartbitterkuvertüre

**1/4** Vanilleschote

Safranfäden (nach Belieben)

Salz

**1 TL** brauner Rum

**60 g** Mehl

**100 g** Puderzucker

**1** kleine Bio-Zitrone

**60 g** weiche Butter

**45 g** Zucker

**1** Ei

**3-4 EL** Eierlikör

**1 TL** Backpulver (4 g)

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 untermischen.
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.