

Rezept

Eierlikör-Mini-Gugel

Ein Rezept von Eierlikör-Mini-Gugel, am 19.04.2024

Zutaten

30 g Zartbitterkuvertüre	1 kleine Bio-Zitrone
1/4 Vanilleschote	60 g weiche Butter
45 g Zucker	Salz
1 Ei (M)	1 TL brauner Rum
3 EL Eierlikör	60 g Mehl
1 TL Backpulver (4 g)	60 g Puderzucker
Butter für die Form	Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 18 Mini-Gugelhupfe (aus einer Mini-Gugelhupfform mit Mulden à 4,3 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht
Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Mulden der Mini-Gugelhupfform gut einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Kuvertüre grob hacken. Die Zitrone heiß waschen 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, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Hand rührgeräts schaumig schlagen. Das Ei, den Rum und 2 EL Eierlikör unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver auf die Eimischung sieben und unterheben. Die Kuvertüre untermischen. Den Teig in ca. 18 Mulden füllen und im Ofen (Mitte) 15 - 20 Min. backen. Die Form herausnehmen und die Gugelhupfe kurz abkühlen lassen. Anschließend aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Deko den Puderzucker mit dem restlichen Eierlikör verrühren und über die Gugelhupfe laufen lassen.