





Mini-Gugelhupfe Eierlikör

Süße Mini-Eierlikör-Gugelhupfe mit Eierlikörguss für den kleinen Genuss - schnell & einfach zubereitet.

etwa 6 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 6er:

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
125 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
125 ml Eierlikör
2 Eier (Größe M)

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 3 EL Eierlikör

Wie backe ich kleine Eierlikör-Gugelhupfe?:

1 Vorbereiten:

Die Mini-Gugelhupfformen fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin, Gustin und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Mini-Gugelhupfformen füllen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 35 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

3 Gebäck nach dem Backen noch 10 Min. in den Formen auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

4 **GUSS:**
Puderzucker sieben, mit Eierlikör zu einem glatten, dickflüssigen Guss verrühren, die Mini-Gugelhupfe damit überziehen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die gesamte Teigmenge kann auch in einer größeren Gugelhupfform (Ø 18 cm) gebacken werden. Herdeinstellung: siehe oben. Backzeit: etwa 45 Min.
- Ohne Guss lassen sich die Mini-Gugelhupfe gut einfrieren.

