

# Mini-Gugelhupfe Eierlikör

Süße kleine Eierlikör-Gugelhupfe mit Schokoladenguss und niedlicher Osterdekoration - einfach lecker!

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Silikon Mini Gugelhupfform, 6er:

Fett

### All-in-Teig:

40 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
10 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
45 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
35 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl (3 EL)  
50 ml Eierlikör  
1 Ei (Größe M)

### Schokoladenguss:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

### Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
1 EL Puderzucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün  
Dr. Oetker Easter Chocolate Decorations  
Dr. Oetker Easter Party

## Wie backe ich kleine Eierlikör-Gugelhupfe?:

### 1 Vorbereiten:

Den Backofenrost auf die Arbeitsfläche stellen. Die Mini-Gugelhupfform fetten und zum Befüllen darauf stellen. 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-Gugelhupfform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



- 3 Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost 10 Min. stehen lassen. Dann von unten leicht drücken, Gugelhupfe aus der Form lösen und auf dem Rost erkalten lassen.
  
- 4 **Schokoladenguss vorbereiten:**  
Kuvertüre fix in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen. Kuvertüre fix im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.
  
- 5 **Verzierung vorbereiten:**  
Marzipan mit Puderzucker und Speisefarbe verkneten. Marzipan portionsweise durch eine Knoblauchpresse drücken, so dass Gras entsteht.
  
- 6 **Gugelhupfe verzieren:**  
Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden. Die Mini-Gugelhupfe jeweils mit etwas Kuvertüre bespritzen und an den Seiten herunterlaufen lassen. Marzipan-Gras als Nester auf die noch feuchte Kuvertüre legen. Mini-Gugelhupfe mit Osterdekor verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lassen sich die Mini-Gugelhupfe gut einfrieren.
- Für mehr Gäste lässt sich das Rezept prima verdoppeln.

