

EIERLIKÖR-GUGLHUPF



EIERLIKÖR-GUGLHUPF

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 36 Mini-Guglhüpfchen | 40 Min.

Zutaten

- 2 Eier (M)
- 125 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 125 ml Eierlikör
- 80 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- Fett für die Formen
- Puderzucker zum Bestäuben



5

ZUBEREITUNG

76

Kcal

(Stück)

1

Gramm

Eiweiß

8

Gramm

Kohlenhydrate

4

Gramm

Fett

1. [Backofen auf 175 °C vorheizen](#). [Puderzucker](#) sieben und mit Eiern, Salz und Vanillezucker einige Minuten dickcremig aufschlagen. Öl und Eierlikör zufügen und unterschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und kurz unterrühren.

2. Teig auf die gefetteten Mulden (à ca. 4 cm Durchmesser) von Mini-Guglhupf-Formen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, [aus den Förmchen stürzen](#) und ganz auskühlen lassen. Vor dem Servieren [mit Puderzucker bestäuben](#).

Tipp:

Der Teig ergibt alternativ 8-10 Gugelhupfe à 7,5 cm Durchmesser, die Backzeit dafür verlängert sich um 5-10 Minuten.