

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 8 Stück

.....

Verfasst von: Edith Handl-Herzog

.....

Zutaten

Gugelhupf

.....

2 Bio Eier

.....

80 G Zucker

.....

1 TL Vanillezucker

.....

1 PRISE Salz

.....

80 ML Rapsöl

.....

80 ML Eierlikör

.....

110 G Dinkelmehl (glatt)

1 TL Backpulver

Creme

0,5 PKG Vanillepudding (gekocht und abgekühlt)

70 G weiche Butter

1-2 EL Eierlikör

Vanillezucker

Zubereitung

1. Schnee schlagen.
 2. Dotter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
 3. Öl langsam einrühren - Milch langsam einrühren.
 4. Mehl und Backpulver einsieben und locker unterheben.
 5. Schnee locker unterheben.
 6. In kleine Guglhupfformen füllen.
 7. Bei 170° circa 20 min backen.
-
1. Für die Creme den Pudding mit der Butter cremig rühren - Eierlikör dazugeben.
 2. Mit Vanillezucker abschmecken - in einen Spritzsack füllen - kurz kühlen
 3. Die ausgekühlten Gugl 2 mal auseinander schneiden und mit der Creme befüllen.

Besonders schön sehen die Mini - Gugls aus, wenn man sie mit getrockneten Blüten oder Streuseln verziert.