



Mini Eierlikör Gugelhupf mit oder ohne Thermomix

Zutaten für ca. 12 Stück á 100 ml:

- 100 g Staubzucker (Puderzucker) (oder 100 g Zucker im TM 15sek/Stufe 10 pulverisieren)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone oder Orange
- 2 Eier
- 100 g Eierlikör
- 100 g Öl
- 50 g Speisestärke
- 50 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Zubereitung im Thermomix:

Backofen auf 160° Umluft (oder 180° Ober-Unterhitze) vorheizen.

Staubzucker oder pulverisierten Zucker, Vanillezucker, Eier, Eierlikör, abgeriebene Schale der Zitrone (Orange) und Öl in den Mixtopf geben, 1 Min/ Stufe 4,5 schaumig rühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und nochmals 20 Sek/ Stufe 4 unterrühren.

Den flüssigen Teig in die gefetteten Mini-Formen füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. (Stäbchenprobe)

In den Förmchen ein bisschen abkühlen lassen, dann herausnehmen. Nach dem vollständigen Erkalten, die Mini-Eierlikör-Guglhupfe mit Staubzucker bestäuben.

Zubereitung ohne Thermomix:

Eier und Staubzucker schaumig rühren, Eierlikör, Öl, Schale der abgeriebenen Zitrone (Orange) und Vanillezucker kurz unterrühren.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und ebenfalls kurz unterrühren, dann backen wie oben beschrieben.

Tipp: Man kann den Teig auch in Muffinsförmchen füllen!

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.