

# Mini-Gugelhupfe Eierlikör

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

etwa 6 Stück  etwas Übung erforderlich  40 Min.



## Zutaten:

Für die Silikon Mini Gugelhupfform, 6er:

etwas 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:

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

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	307 kcal 1285 kJ	426 kcal 1784 kJ
Fett	15,97 g	22,19 g
Ges. Fettsäuren	4,90 g	6,81 g
Kohlenhydrate	33,81 g	46,96 g
Zucker	26,14 g	36,30 g
Eiweiß	4,05 g	5,63 g
Salz	0,03 g	0,04 g