

Dauer: //\ittel
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 (ølatt)

1TL	Backpulver
Creme	
0,5 PKG	Vanillepudding (gekocht und abgekühlt)
70 G	weiche Butter
1-2 EL	Eierlikör
	Vanillezucker

Zubereitung

Gugelhupf

- 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.

Creme

- 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.