

## 1/2 Gugelhupf

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ganzjährig    Für: 8 Stück



### Zutaten

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

**Verfasst von:** Edith Handl-Herzog

### 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 Gugelhupfformen füllen.
7. Bei 170° circa 20 min backen.

### Info

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

# Eierlikörgugls

## 2/2 Creme

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ganzjährig    Für: 8 Stück



### Zutaten

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

**Verfasst von:** Edith Handl-Herzog

### Zubereitung

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.