# 1/2 Gugelhupf

Dauer: Mittel  Kategorie: Backrezepte  Saison: Ganzjährig

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 |

## 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.

## 2/2 Creme

Dauer: Mittel  Kategorie: Backrezepte  Saison: Ganzjährig

8 Stück

### Zutaten

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

### 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.