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.