

## 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         |

### 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    Für: 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.