

Rübli-Gugelhupf mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für den Teig:

250 g zimmerwarme Butter
100 g Marzipanrohmasse
100-150 g Zucker (je nach Geschmack)
Abrieb einer 1/2 Zitrone
eine Prise Salz
6 Eier
150 g Speisestärke
50 g gemahlene Mandeln
150 g Weizenmehl
15 g Backpulver
120 g geraspelte Karotten
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für das Topping:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Puderzucker
50 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitung

Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Karotten grob raspeln und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Für den Teig die Butter zusammen mit der Marzipanrohmasse und dem Zucker, dem Zitronenschalenabrieb und einer Prise Salz cremig rühren. Die Eier einzeln gut unterrühren. Das Mehl in einer zweiten Schüssel mit der Speisestärke, den gemahlenden Mandeln und dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die geraspelten Karotten unterrühren. Den Teig in eine gut gefettete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene 60-70 Minuten backen (nach der Hälfte der Backzeit mit einer Lage Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird). Nach 60 Minuten mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Bleiben keine Teigreste am Stäbchen kleben, ist der Kuchen fertig! Den Gugelhupf vollständig auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Für das Topping den Eierlikör mit dem Puderzucker verrühren. Den Guss über den abgekühlten Kuchen gießen und Mandelblättchen darüber streuen.



[Link zum Rezept: Rübli-Gugelhupf mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de