

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 8 Personen)

OSTER GUGELHUPF MIT ZUCKEREIER ÜBERRASCHUNG

Zutaten:

125 g	Butter
125 g	Zucker
1 Pack	Vanillezucker
1 Prise	Salz
7 EL	Zitronensaft
3 Stk.	Eier
250 g	Mehl
½ Pack	Backpulver
200 g	Puderzucker
paar Tropfen	Lebensmittelfarbe in Pink, Blau und Gelb
1 Pack	bunte Zuckereier oder Gelee Eier (was das Herz so begehrt 😊)

ZUBEREITUNG

In einer Rührschüssel Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Erst 2 EL Zitronensaft unterrühren, dann nacheinander die Eier. Mehl Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

Ofen auf 175° C vorheizen. Mini Gugelhupf formen oder 1 grosse Form einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig gleichmässig einfüllen.

Minikuchen ca. 15-20 Minuten backen, eine grössere Form ca. 30-40 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und 5-10 Minuten ruhen lassen. Küchlein oder Gugelhupf aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Puderzucker mit 5 EL Zitronensaft glatt rühren in 3 Portionen teilen und einfärben. Gugelhupfe auf Teller oder eine Platte setzen, mit Zuckereiern füllen und mit Guss beträufeln. Noch mit Zuckereier dekorieren.

Schön für die Kuchen- oder Brunch-Tafel - Kinder wie auch Erwachsene werden sich darüber freuen. En guete 😊.