

# Eierlikör-Gugl

*Der Beitrag enthält einen Affiliate-Link (\*).*

Die aromatisch-saftigen Eierlikör-Gugl sind ein toller Hingucker auf jedem Kuchenbuffet! Wer keinen Eierlikör verwenden möchte, ersetzt den Eierlikör im Teig und in den Förmchen einfach durch Bananensaft! So entstehen herrlich kleine Rührteigkuchen mit fruchtiger Note ☐



**glutenfrei, weizenfrei, maisfrei siehe Tipp am Rezeptende**

Für 12 Mini-Gugl hergestellt in Silikonförmchen mit ca. 9cm Durchmesser ODER 12 Muffins

## **Für den Teig:**

100g Butter (ggf. laktosefrei) ODER Margarine

90g Zucker

2 P. Vanillezucker

3 Eier

110ml Eierlikör

120 helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis ODER

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

## **Außerdem:**

200ml Sahne

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker  
etwas geraspelte Schokolade  
Minzblättchen oder Rosmarin  
Eierlikör

1 Packung Schoko-Becher, z.B. [Oberlausitzer-Schokobecher\\*](#)

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät sehr schaumig rühren.
2. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen, zugeben und eine sehr gute Schaummasse herstellen.
3. Mehl, Backpulver und Eierlikör zur Schaummasse geben und alles kurz verrühren.
4. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 18 – 20 Minuten backen. Die fertigen Gugl komplett in den Förmchen auskühlen lassen, da sie sehr weich sind.
6. Die ausgekühlten Gugl auf eine Kuchenplatte geben.
7. Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen.
8. Je einen Schoko-Becher mittig in die Gugl drücken und mit Eierlikör befüllen. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und um die Schoko-Becher Sahnetuffs aufbringen. Mit geraspelter Zartbitterschokolade bestreuen und mit Minzblättchen oder etwas Rosmarin dekorieren. Bis zum Verzehr kühl stellen.

**Variation:** 100g Schokostreusel unter den Teig rühren, so erhält man köstlichen Eierlikör-Schoko-Kuchen.

**Zubereitung ohne Eierlikör:** Für den Teig 100ml Bananensaft verwenden, auch zum Befüllen der Schokobecher.



