

Mini-Gugelhupfe

Kleine süße Mini-Gugelhupfe aus der Backform von Pampered Chef®. Lecker und saftig! Durch die Möglichkeit nach Bedarf sie für jeden Geschmack verschieden zu dekorieren, eine tolles Rezept.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

250 g weiche Butter **2:30 Min./37°C/Stufe 4** verrühren.

4 Eier, Gr. M

300 g Dinkelmehl 630er

1 P. Backpulver

125 g Zucker

8 EL Multisaft **2 Min./Stufe 3** verrühren. Die „Mini-Gugelhupfform“ ganz wenig fetten und den Teig gleichmäßig verteilen.

Die Backform auf mittlerer Schiene nun bei 180°C ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen im Anschluss und kurz in der Form auskühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter stürzen.

Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben, mit Zuckerguss oder Schokoglasur überziehen und servieren.

Kulinarische Grüße, Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de

Handelsvertretung mit Kochstudio Thermomix®, Pampered Chef®, Temial®, Vemmina®, Sansibar®