

Mini-Himbeer-Gugelhupfe

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

125 g weiche Butter
125 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
2 EL Rum
2 Eier (Größe M)
120 g gesiebttes glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
1 KL Dr. Oetker Backpulver

Frucht-Einlage:

125 g Himbeeren
glattes Mehl

Zum Dekorieren:

1 g Himbeeren

1 All-in-Sandmasse:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz verrühren.

2 Frucht-Einlage:

Die Himbeeren mit Mehl vermischen und unter die Masse heben.

3 Die Masse in befettete, bemehlte Mini-Gugelhupfformen füllen.

Die Formen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

4 Zum Dekorieren:

Die erkalteten Mini-Himbeer-Gugelhupfe mit Himbeeren dekoriert servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Himbeeren kann man auch abgetropfte Kompottkirschen verwenden.

