

Mini-Mandel-Gugelhupfe

ca. 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g gesiebtes glattes Mehl
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
50 g gehackte Mandeln
50 g heiße, flüssige Butter

Zum Verzieren:

50 g Staubzucker
2 KL Wasser
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier, Zucker und Vanillin Zucker in einer Rührschüssel mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und mit den Mandeln mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter unterheben. Die Masse in eine leicht befettete und bemehlte Silikon Mini-Gugelhupfform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohes schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Die Gugelhupfe in der Form auf einem Rost überkühlen lassen. Gugelhupfe aus der Form stürzen und erkalten lassen.

2 Verzieren:

Staubzucker mit Wasser zu einer Glasur verrühren, auf den Gugelhupfen verteilen und sofort mit Streudekor bestreuen.