

Dekorative Mini-Gugelhupfe

Niedliche kleine Gugelhupfe mit Vanille und weißen Schokoguss - gut geeignet zur Dekoration von Torten oder Desserts

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Mini-Gugelhupfform 12er:

Fett

All-in-Teig:

60 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
40 g Zucker
½ TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste
75 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Zuckerschrift Glitzer

1 Vorbereiten:

Backofenrost auf die Arbeitsfläche legen. Backform fetten und auf den Rost stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Formmulden geben. Form mehrmals aufklopfen, damit eventuelle Luftblasen entweichen, und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 18 Min.

Gebäck aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gugelhupfe damit überziehen und nach dem Aushärten mit Zuckerschrift dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zur Verwendung als Dekoration auf einem Strohhalm spießen und z.B. mit einem [Vanille-Milchshake](#) servieren.

