

# Knusper-Mini-Hupfe

Ein knuspriges Blätterteig-Gebäck mit einer individuellen Füllung

etwa 6 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 6er:

Silikon Mini Gugelhupfform, 6er  
270 g tiefgekühlter Blätterteig (6 quadratische Platten)  
60 g Rohrzucker oder brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Außerdem:

75 g Erdnusscreme (Erdnussbutter)  
Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch  
Schokoladenstreusel  
Kokosraspel  
Dr. Oetker Haselnusskrokant  
1 EL Orangeat  
Zitronat  
Belegkirschen  
Dr. Oetker gehackte Mandeln oder gemahlen  
Nüsse, gehackt oder gemahlen

## 1 Vorbereiten:

Blätterteigscheiben nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Zubereiten:

Blätterteigscheiben von beiden Seiten in den Zucker drücken, mit Vanillin-Zucker und jeweils etwa 1 Teelöffel beliebiger Zutaten bestreichen/bestreuen. Die Scheiben aufrollen, die Enden gut zusammendrücken und in die Mini-Gugelhupfform geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Die Gugelhupfe mit Hilfe einer Gabel aus der Form nehmen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch in Papierbackförmchen servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch übrig gebliebene Weihnachtsmänner/Osterhasen auf einer Küchenreibe reiben und als Füllung verwenden.

