

Mini-Beeren-Gugelhupfe

Leckere kleinen Marzipan-Gugelhupfe mit Himbeeren sind schnell kreiert, mit einem Happes im Mund und ein Blickfang auf jedem Finger-Food Büffet.

9 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Himbeeren
100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pckg. Dr. Oetker My Sweet Table
Mini Gugelhupf Marzipan

Wie bereite ich Mini-Beeren-Gugelhupfe zu?:

1 Vorbereiten:

Himbeeren waschen und 18 kleine Himbeeren beiseitelegen.

2 Himbeer-Creme zubereiten:

Restliche Himbeeren, Frischkäse, Vanillin-Zucker und Sahnesteif mit dem Mixer (Rührstäben) verrühren, dabei werden die Himbeeren zerkleinert. Die Himbeer-Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7 mm) geben.

3 Gugelhupfe füllen:

Gugelhupfe oberhalb der Schokoladenkante waagrecht durchschneiden. Auf die Gugelhupfböden kleine Cremetuffs spritzen. 9 Himbeeren in Ringe schneiden und auf der Creme verteilen. Gugelhupfdeckel auflegen.

4 Verzieren:

Auf jeden Gugelhupf etwas Creme spritzen und eine Himbeere darauflegen. Evtl. übrige Creme zu den Mini-Beeren-Hupfen servieren.