


Mini-Jubiläums-Gugelhüpfchen

Mini-Gugelhupfe in Variationen mit vielen Deko-Ideen

etwa 6 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Mini-Gugelhupfform 6er:
Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)

1 Vorbereiten:

Backofenrost auf die Arbeitsfläche stellen. Mini-Gugelhupfform fetten und zum Befüllen daraufstellen. 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) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Für die Variationen die jeweiligen Zutaten kurz unterrühren.

3 Die Teig-Varianten sind jeweils für 1 Grundrezept All-in-Teig ausgelegt.

Teigvariante 1:

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma und 25 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter unterrühren.



Teigvariante 2:

50 g Dr. Oetker gemahlene Haselnüsse und 5 Tr. Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.) unterrühren.

Teigvariante 3:

Unter die Hälfte des Teiges 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Kakao rühren. Zuerst den hellen Teig einfüllen und den dunklen darauf verteilen. Mit einem Holzstäbchen marmorieren.

Teigvariante 4:

50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln unterrühren.

Teigvariante 5:

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale und 3 EL Dr. Oetker Zuckerstreusel unterrühren.

Teigvariante 6:

1 gestr. EL Dr. Oetker Kakao unterrühren.

4 Backen:

Den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in die Formen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.

Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost 10 Min. stehen lassen. Dann von unten leicht drücken, Gugelhüpfle aus der Form lösen und auf dem Rost erkalten lassen.

5 Verzieren:

Nach Belieben mit den Dekor-Varianten verzieren. Eine Deko-Variante ist jeweils für 6 Gugelhüpfle (1 Rezept) ausreichend.

Sahne-Deko:

200-250 g kalte Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif und 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen. **Oder** 1 Pck. Dr. Oetker Gebäckcreme Schoko oder Zitronen-Geschmack nach Packungsanleitung mit 200 g kalter Schlagsahne zubereiten. Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit beliebiger Loch- oder Sterntülle geben und die Hüpfchen mit Tuffs, Streifen, Spiralen, Blüten, Punkten etc. verzieren. Oder mit einem Löffel oder einem Messer beliebig darauf verteilen.





Glasure-Deko:

1 Pck. Dr. Oetker Muffin-Glasur lila oder rot beliebig über die Hüpfchen sprengeln oder überziehen. **Oder** 1 Pck. Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel oder hell nach Packungsanleitung schmelzen. Die Hüpfchen damit besprengeln oder überziehen.

Streu-Deko:

Die Sahne-Hüpfchen vor dem Servieren, die Glasur-Hüpfchen sofort beliebig mit Dr. Oetker Feine Dekorblüten, Schoko-Zebra-Röllchen, Gebäckschmuck, Knusper-Perlen, Schokodekor Herzen, Dekor-Konfetti, Zuckerstreuseln und/oder Dr. Oetker Party-Kerzen verzieren. **Oder** hobeln Sie mit einem Sparschäler Locken von Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter, Vollmilch oder weiß.

Tipps aus der Versuchsküche

- Backen Sie verschiedene Hüpfchen, dekorieren Sie jeden anders aus und setzen Sie diese - je nach Anlass, z. B. zu einer Zahl zusammen.
- Geben Sie den Teig in einen Gefrierbeutel, schneiden eine Ecke ab und füllen die Förmchen.
- Ohne Verzierung kann man die Gugelhüpfchen 2 Tage im Voraus zubereiten oder einfrieren.

