


Mini-Mandel-Gugelhupfe mit Konfetti

Kleine Kuchen mit Mandeln für die Kaffeetafel.

etwa 6 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 6er:

Silikon Mini Gugelhupfform, 6er
Fett

Biskuitteig:

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

Zum Verzieren:

etwa 50 g Puderzucker
2 TL Wasser
Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Wie backe ich Mini-Mandel-Gugelhupfe?:

1 Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Gugelhupfform fetten und diese zum Befüllen auf den Backofenrost stellen. Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) bereitlegen und die Öffnung mit einem Verschlussclip abklemmen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Gehackte Mandeln kurz unterrühren. Zum Schluss Butter kurz unterrühren. Den Teig mit dem Spritzbeutel in die Form füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und sofort backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

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

3 Verziern:

Puderrucker mit Wasser zu einem glatten Guss verrühren, auf den
Gugelhupfen verteilen und mit Dekor-Konfetti bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Spritzbeutel können Sie auch einen Gefrierbeutel verwenden,
dann eine 1,5 cm große Ecke abschneiden.