

# Mini-Marmor-Gugelhupfe aus der Silikonform

Mit diesem einfachen Rezept werden aus dem Klassiker kleine saftige Küchlein. Einfach ideal zum Verschenken oder selber naschen.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

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

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)

### Außerdem:

1 EL Dr. Oetker Kakao für den dunkeln Teig

## Wie backe ich Mini-Marmor-Gugelhupfe?:

### Vorbereiten:

Den Backofenrost auf die Arbeitsfläche stellen. Die Mini-Gugelhupfform fetten und zum Befüllen darauf stellen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### ① All-in-Teig zubereiten:

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. Die Hälfte des Teiges mit Hilfe von 2 Teelöffeln in die Formen füllen. Übrigen Teig mit dem Kakao verrühren. Dunklen Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf dem hellen Teig verteilen und mit Hilfe eines Holzstäbchens etwas marmorieren. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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.

- ② Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Portionieren eignet sich auch gut ein Gefrierbeutel. Den Teig hineinfüllen, gut verschließen, eine 1 cm große Ecke abschneiden und den Teig in die Formen spritzen.
- Aus dem Teig können auch 6 Muffins in der Muffinform zubereitet werden.

