

Mini-Marmor-Gugelhupfe aus der Silikonform

Kleine Marmorkuchen nicht nur für Kinder

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

1 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



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. 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 Minuten

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.

③ Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Portionieren können Sie statt Teelöffel auch einen Gefrierbeutel verwenden, dann eine 1 cm große Ecke abschneiden und den Teig in die Formen spritzen.

