





Mini-Zitronen-Gugelhupfe mit süßer Deko

Kleine Muffins mit Buttermilch-Teig und Zuckerguss mit Streudekor

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 15er:

Fett
Weizenmehl

Teig:

70 g Butter oder Margarine
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
150 ml Buttermilch
150 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

etwa 100 g Puderzucker
Dr. Oetker Gebäckschmuck, z. B. Nonpareilles
1 - 2 EL Buttermilch oder Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofenrost auf die Arbeitsfläche legen. Die Mini Gugelhupfform fetten und mehlen. Zum Befüllen auf den Rost stellen. Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10-12 mm) bereitlegen und oberhalb der Tülle mit einem Verschlussclip abklemmen. Den Backofen vorheizen.

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



2 Teig:

Zerlassenes Fett, Zucker, Vanille-Zucker und Finesse in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Eier nach und nach unterrühren und alles zusammen dick schaumig aufschlagen. Buttermilch unterrühren. Mehl und Backin mischen und kurz glatt rühren. Die Hälfte des Teiges mit dem Spritzbeutel in die Mulden der Silikonform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und sofort backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

- 3** 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. Silikonform säubern, erneut fetten und mehlen. Aus der zweiten Teighälfte entsprechend etwa 15 Gugelhupfe backen.

4 Verzieren:

Pudersucker mit Buttermilch oder Zitronensaft zu einem Guss verrühren und in ein kleines Schälchen geben. Gugelhupfe zur Hälfte in den Guss tauchen, abtropfen lassen und am Rand mit Nonpareilles oder nach Belieben mit anderen Dekorartikeln bestreuen. Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Spritzbeutel können Sie auch einen Gefrierbeutel verwenden, dann eine 1,5 cm große Ecke abschneiden.
- Die Gugelhupfe lassen sich ohne Verzierung prima einfrieren.

