



Mini-Gugelhupf

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
👉 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	150 g
Eier	3 St.
Salz	
Zucker	150 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	0.5 g
Puderzucker	125 g
Honig	2 EL
Zuckerperlen	100 g

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Eier, Salz und Zucker abwechselnd unterrühren. Mehl und Backpulver zugeben und zu einem Teig verrühren. Teig in Mini-Gugelhupfformen geben und im Backofen ca. 60 Min. backen.
2. Inzwischen Puderzucker sieben und in einer Schüssel mit Honig und ggf. wenig Wasser zu einem leicht dickflüssigen Guss verrühren. Mini-Gugelhupf aus der Form stürzen, leicht abkühlen lassen und vorsichtig in den Guss tauchen und abtropfen lassen. Zuckerperlen über den Guss geben und Mini-Gugelhupf servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	214 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	9 g