



Osternest-Minigugelhupf

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
1h 10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Mandeln, ganz	3 EL
Weizenmehl, Type 405	250 g
Zucker	120 g
Backpulver	2 TL
Kakaopulver	2 EL
Butter	100 g
Milch	100 ml
Eier	1 St.
Zitronen	1 St.
Puderzucker	150 g
Schokoeier	100 g

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mandeln grob hacken. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, gehackte Mandeln und Kakaopulver miteinander vermengen. Butter, Milch und Ei vorsichtig unterheben und zu einem glatten Teig rühren.
2. Gugelhupf-Förmchen einfetten, etwa zu 3/4 mit Teig füllen und für 20 Min. im Ofen backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Schokoladenostereier halbieren. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft verrühren. Küchlein mit der Glasur überziehen und mit Schokoeiern garnieren.

Viel Freude beim Genuss!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	293 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g