



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 |