



## MEIN GENUSS

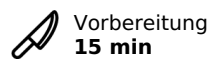


### Mini Gugelhupf



#### It's a match!

Lecker und herrlich aromatisch! Der Bourbon Vanillezucker eignet sich ideal zum Verfeinern von Kuchen und Gebäck!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Alle Zutaten aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur erwärmen. Für den ersten Schritt Formen fetten und den Backofen aufheizen (*Umluft 170 °C*). Für größere Kuchenformen einfach die Rezeptmenge entsprechend verdoppeln oder sogar verdreifachen.
- 2 Mit einem Rührgerät Zucker und Ei schaumig schlagen. Als Nächstes Butter hinzugeben. Diese Masse gut verrühren. Es folgt die Crème fraîche. Darauf achten, dass alle Zutaten wirklich Zimmertemperatur haben.
- 3 Im dritten Schritt werden **Bourbon Vanillezucker**, Kakao, Mehl und Backpulver mit den gemahlenden Mandeln gemischt und gesiebt. Anschließend in die Schüssel geben. Alles gut vermischen. Wichtig: nicht zu lange rühren.
- 4 Am einfachsten gelingt das Füllen der Form mit einem Spritzbeutel. Die zuvor gefetteten Förmchen maximal bis zur Hälfte mit Teig füllen und in den vorgeheizten Backofen geben. Etwa **10 bis 12 Minuten** backen. Mithilfe der Stäbchenprobe testen, ob die Minikuchen fertig sind.
- 5 Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und für **einige Minuten** in der Form abkühlen lassen. Anschließend die Form umdrehen und klopfen, damit die Küchlein herausfallen. Ist das Gebäck abgekühlt, noch in Kuchenglasur oder flüssige Schokolade tunken und auf ein Kuchengitter zum Trocknen stellen. Auf die feuchte Glasur Dekoration deiner Wahl aufstreuen. Vor dem Servieren das Gugel-Innere mit Marmelade füllen und genießen.

### Zutaten

*Zutaten für 2 x 24 Konfekt Gugelhupf-Form:*

60 g Zucker  
1 Ei  
30 g Butter, sehr weich  
70 g Crème fraîche  
60 g Mehl  
0.5 TL Backpulver  
1 EL Backkakao  
1 TL Bourbon Vanillezucker  
50 g Mandeln, gemahlen

#### Für die Deko

Schokoglasur  
Zuckerdeko nach Wahl  
Aprikosenmarmelade

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.12.2026.