

# Rezepte für Silikonformen

## ...Mini Gugelhupfe



Gestaltungsvorschlag

**Benötigtes Material:**  
Silikonform Mini-Kuchen,  
Zutaten lt. Liste,  
Backofen

# Rezepte für Silikonformen

## ...Mini Gugelhupfe

### ZITRONEN-GUGELHUPF

#### Zutaten

50 g weiche Butter  
75 g feinsten Zucker  
2 Eier Größe M  
90 g Mehl  
1/4 TL Natron  
50 g Saure Sahne  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone  
nach Belieben Puderzucker

Den Backofen auf **175 °C vorheizen**. Die Butter zusammen mit dem Zucker einige Minuten lang **cremig** rühren. Die beiden Eier einzeln unterrühren und alles zu einer **dickcremigen Masse** aufschlagen. Mehl- und Natron vermischen und abwechselnd mit der Sauren Sahne unterrühren.

Zuletzt die **Zitronenschale** unterrühren.

Den Teig in einen **Spritzbeutel** oder in einen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden. Mit Hilfe des Beutels lässt sich der Teig nun problemlos in die kleinen Öffnungen der Form einfüllen.

Die Form **nicht zu hoch** befüllen, da der Teig noch aufgeht.

Die Form in den Backofen schieben und auf der **mittleren Schiene etwa 18-20 Minuten backen**. Anschließend die Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, stürzen und die Mini-Gugelhupfe vorsichtig aus der Form lösen.

Nach Wunsch mit **Puderzucker** bestäuben und servieren.

#### Benötigtes Material:

Silikonform Mini-Kuchen,  
Zutaten lt. Liste,  
Backofen

# Rezepte für Silikonformen

## ...Mini Gugelhupfe

### SCHOKOLADEN-HIMBEER-GUGELHUPF

#### Zutaten

30 g Mehl  
15 g Stärke  
50 g Zucker  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
50 g weiche Butter  
15 ml Milch  
1 Ei  
1/2 TL Vanillearoma  
nach Belieben Kakaopulver  
2 EL Himbeermarmelade  
Himbeeren zum Garnieren

Den Backofen auf **170 °C Umluft** vorheizen. Mehl, Stärke, Zucker, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Die weiche **Butter** in **kleine Stückchen** geschnitten dazugeben. Ei, Milch, Vanillearoma und die Himbeermarmelade dazugeben und mit dem Handmixer zu einem **glatten Teig verrühren**.

Mit Hilfe eines **Teelöffels** in die Silikonform **füllen**. Nicht ganz voll machen, da der Teig aufgeht (ca. 0,5 cm sollten bis zum Rand noch frei bleiben). Für **10-15 Minuten** im vorgeheizten Ofen backen, nach 10 Minuten die **Garprobe** mit einem Zahnstocher machen. Bleibt am Zahnstocher noch Teig haften, für weitere 5 Minuten backen.

Die Mini-Gugelhupfe abkühlen lassen, stürzen und vorsichtig aus der Form lösen. Mit frischen Himbeeren verzieren und servieren.

#### Benötigtes Material:

Silikonform Mini-Kuchen,  
Zutaten lt. Liste,  
Backofen