

Kurzrezept:

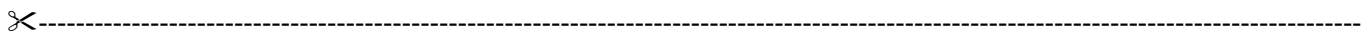
Mini Gugelhupf (Honig-Mandel)

Zutaten (für 18 Mini Gugelhupfs)

50g	Butter
40g	Zucker
1	Ei
75g	Mehl
¼ TL	Zimtpulver
30g	gehackte Mandeln
40g	Honig

Zubereitung

1. Die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten und abkühlen lassen.
2. Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Butter mit den Zucker und dem Ei schaumig schlagen und die restlichen Zutaten unterrühren.
4. Die Minigugelhupf-Silikonform mit dem Teig befüllen und auf der zweiten Schiene von unten 12-15 Minuten backen.
5. Etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Honig und Mandeln garnieren.



Einkaufsliste

Mini Gugelhupf

<input checked="" type="checkbox"/>	Butter	50g
	Zucker	40g
	Ei	1
	Mehl	75g
	Zimtpulver	¼ TL
	gehackte Mandeln	30g
	Honig	40g