



Benötigte Zutaten

100 g	Premium Teebutter
100 g	Staubzucker
etwas	Vanillemark
2	Eier (Größe M)
200 g	Mehl
1/4 Pkg.	Backpulver
1 Prise	Salz
160 ml	Premium Naturjogurt
1 Rippe	Kochschokolade
einige	frische Beeren (z. B. Waldbeeren, Himbeeren, Ribisel)

Mini-Gugelhupf

Perfekt portioniert schmeckt der Gugelhupf mit fruchtig-schokoladigem Teig der ganzen Familie. Am Plainerhof in Thalgau serviert Familie Karl den beliebten Kuchen im Mini-Format.

Anleitung

1. Die Butter mit Staubzucker und Vanillemark schaumig aufschlagen, dann die Eier nach und nach dazugeben und alles cremig rühren.
2. Die trockenen Zutaten vermengen und unterheben, dann mit dem Jogurt vermengen.
3. Die Schokolade hacken. Die Beeren waschen und beides vorsichtig unter den Teig heben.
4. Den Teig in gebutterte Mini-Gugelhupfförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für 20 bis 25 Minuten backen.

Ein Rezept von
Bäuerinnen