

Mini-Gugelhupf mit Erdbeeren

Für 10-12 Mini-Gugelhupf Förmchen:

Zutaten:

60g weiche Butter
80g Zucker
2 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
2 Eier
1 Eßl. Joghurt (ich nehme hier griechischen Joghurt)
125g Mehl
25g Speisestärke
2 TL Backpulver
2 TL Erdbeersirup (z.B. von Monin)
2 TL Kokossirup

200g Erdbeeren
2 Eßl. Mehl für die Früchte

Kuchenglasur für die Deko

Den Backofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz hellschaumig aufschlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Eier, den Sirup und den Joghurt gut unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen und nur solange unterrühren bis alles gut verbunden ist. Die Früchte mit dem Mehl vermengen und kurz unterheben.

Nun den Teig in die Mini-Gugelhupf Förmchen füllen und im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Macht aber unbedingt die Stäbchenprobe.

Die Mini-Gugelhupf auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und anschließend mit Kuchenglasur übergießen, oder sie bis zur Hälfte eintauchen. Trocknen lassen.

Ihr könnt sie alternativ auch mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen!!