Mini-Gugelhupf-Küchle

Die leckeren Mini-Gugelhupf-Küchle wurden hier zusätzlich mit Staubzucker bestreut. Das Rezept ist ganz leicht nachzubacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Sonne79

Zutaten

1 Glas	Mehl (Glas mit 200 ml Inhalt)
200 ml	Schlagobers
80 g	Zucker
50 g	Butter
3 Stk.	Eier
0.5 Packungen	Backpulver
0.5 TL	Salz
Nach Belieben	Öl (zum Fetten der Formen)

Zubereitung

1. Für die **Mini-Gugelhupf-Küchle** zuerst das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Gugelhupf-Backblech oder Einzelförmchen mit Öl einpinseln. Das Mehl mit dem Backpulver versieben, Salz untermischen. Die Eier trennen.

2. Dotter mit Zucker und weicher Butter schaumig schlagen. Mehlgemisch und Schlagobers abwechselnd unterrühren. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

3. Den Teig in die Förmchen verteilen. Um die 20 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen.

Tipp

Den Teig für die Mini-Gugelhupf-Küchle kann man nach Belieben abwandeln, zum Beispiel Rosinen oder gemahlene Nüsse untermischen oder für dunkle Küchle Kakaopulver einrühren.