

## Mini Gugelhupfe aus der NEUEN Blechform von Pampered Chef



Abbildung 1 Mini Gugelhupfe aus der neuen Gugelhupfform von Pampered Chef

### Zutaten:

4 Eier

250 g Butter

300 g Weizenmehl Typ 405

1 P. Van. Zucker

1 P. Backpulver

200 g Zucker

8 EL Eierlikör

### Zubereitung:

Die Eier und die zimmerwarme Butter im TM auf 3 Minuten/37°C/Stufe 4 verrühren.

Restliche Zutaten hinzugeben und auf 2 Minuten/Stufe 3 verrühren mitunter des Spartels.

Fülle mit dem großen Portionierer von Pampered Chef ca. 1,5 – 2 Portionen ein (eher weniger als 2 Portionen, damit es nicht überläuft).

Dein Backofen ist auf 180°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 35 Minuten backen – bleibe auf Augenkontakt, denn mein Backofen ist anders als deiner (Stäbchenprobe).

5 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann herausnehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach dem abkühlen könnt ihr entweder Puderzucker drüberstäuben oder wie in meinem Fall einen Zuckerguss herstellen (Zuckerguss ist ultra süß).

**Zuckerguss der echt Zuckersüß ist:**

45 g Butter

200 g Puderzucker

3 Spritzer Vanillearoma

Prise Salz

20-30 g Milch

Lebensmittelfarbe (ich nahm Rot)

Butter in den Mixtopf geben und 3 Min./50°C/Stufe 1 schmelzen

Puderzucker, Aroma, Salz, Milch und deine Wunsch Lebensmittelfarbe hinzugeben – 1 Minuten/Stufe 3 verrühren. Guss auf die Minigugelhupfe auftragen.

Zum Verzieren könnt ihr alles benutzen was bunt und schön ist 😊

(mir persönlich war dieser Guss zu süß und ich werde nächstes Mal einen anderen Guss ausprobieren. Sobald ich den für leckerer empfinde, werde ich es hier mitteilen)

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Onlineshop: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**