



MINI HEIDELBEER GUGELHUPFE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #130



- ANZEIGE -

Die kleinen süßen Mini Gugelhupfe sind mit weißer Schokolade gefüllt und für die fruchtige Note habe ich sie mit Heidelbeeren getoppt. Die Kombination aus der weißen Schokolade, mit den saftigen Mini Küchlein und den frischen Heidelbeeren ist wirklich ein Traum. Gekühlt sind sie besonders im Sommer der perfekte Snack für zwischendurch. Sowohl auf dem Kuchenbuffet aber auch zum Mitnehmen für zwischendurch sind sie gut geeignet.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
8 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

RÜHRTEIG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Verrühre das Ei mit dem Vanilleextrakt, Zitronenabrieb, der Milch und dem Sonnenblumenöl. Rühre die trockenen Zutaten ein, bis sich alles verbunden hat. Fülle den Teig in eine Dosierflasche, einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel.

MINI GUGELHUPFE

Fette eine Mini-Gugelhupfform mit Backtrennspray und fülle den Teig gleichmäßig hinein. Gib dabei auch etwas Teig über die Mitte, sodass die Gugelhupfe einen geschlossenen Boden haben. Backe die Mini-Gugelhupfe im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 8-9 Minuten goldbraun. Nimm sie aus dem Ofen, stürze sie nach kurzem Abkühlen aus der Form und lasse sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.

DEKORATION

Hacke die Schokolade grob und schmilz zwei Drittel davon über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Schokolade vom Wasserbad und rühre das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Fülle die Schokolade in eine Dosierflasche, einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel. Fülle die Mulden der Mini-Gugelhupfe mit der Schokolade auf und setze jeweils eine Heidelbeere hinein, sodass die Schokolade etwas überläuft. Nach Belieben kannst du sie auch mit einem Löffel etwas über die Oberfläche streichen. Lasse die Schokolade im Kühlschrank fest werden und setze die Gugelhupfe zum Servieren auf eine Tortenplatte. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

RÜHRTEIG:

- 1 Ei
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Zitrone (Abrieb)
- 50 g Milch
- 50 g Sonnenblumenöl
- 50 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 95 g Mehl
- ½ TL Backpulver

DEKORATION:

- 100 g weiße Schokolade
- 100 g Heidelbeeren