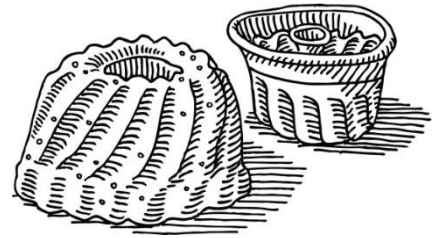


Rezept für 12 Mini-Gugelhupfformen



Zutaten:

2 kl.	Bio-Zitronen	(heiß abwaschen, abtrocknen und 2 TL Schale abreiben)
2	Eier (Gr. M)	(in Tasse aufschlagen)
100 ml	Sonnenblumenöl	(in Glas abwiegen)
½	Vanilleschote	(aufschlitzen, Mark auskratzen)
100 ml	Mineralwasser	(in Glas abwiegen)
110 g	Zucker	(in Schüsselchen abwiegen)
2 Pr.	Salz	(mit Zucker mischen)
100 g	Mehl	(in Schüsselchen abwiegen)
2 gestr. TL	Backpulver	(mit Mehl mischen)

Vorbereitung

Backofen auf **200° Ober- und Unterhitze** vorheizen

Backgitter und Förmchen bereitstellen

Arbeitsschritte:

1. Eier, Öl, Zitronenschale, Vanillemark, Wasser, Zucker und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Schneebesen schaumig rühren.
2. Anschließend das Mehl darafsieben und mit einem Teigschaber kurz unterheben.
(Nicht zu lange rühren, sonst wird der Teig zäh!)
3. Die Förmchen mithilfe von 2 Löffeln gleichmäßig befüllen.
4. Auf der mittleren Schiene 15- 20 Minuten backen.

Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mit 2 EL Zitronensaft und 8 EL Puderzucker einen Guß anrühren und die kleine Gugelhupfe glasieren.

Nach Belieben dekorieren (Zuckerstreusel, Perlen.....)

Nur mal so am Rande.....

Der Name Gugelhupf stammt ursprünglich von den Wörtern „Gugel“ (Kapuze) und „Hupf“ (hüpfen), was soviel bedeutet wie: „Der kapuzenförmige Kuchen hüpfte aus der Form.“