

Mini-Gugl

Zutaten für 12 Stück:

- 190 g [Apfelmus](#)
- 130 g Butter (weich)
- 130 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 g brauner Zucker
- 1 TL Ceylon-Zimt



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

So werden die Mini-Gugl zubereitet

1. Rühre zuerst die weiche Butter mit den Eiern und dem Zucker schaumig und mixe dann den Apfelmus unter.
2. Gib nun das Mehl, das Backpulver und den Zimt hinzu und mixe alles solange durch, bis ein geschmeidiger Rührteig entsteht.

Mini-Gugl aus dem Thermomix

1. Gib die Eier, die Butter und den Zucker in den Mixtopf und verrühre alles 2 Minuten auf Stufe 5.
2. Dann gibst du das Mehl, das Backpulver und den Zimt hinzu und schaltest deinen Thermomix nochmal für 20 Sekunden auf Stufe 5 ein.

Mini Gugl backen

Gib den Gugl-Teig dann in eine [Mini-Gugl Form*](#) - lass dabei aber etwas Platz, da die Guglhupfe sehr aufgehen.

Anschließend backen die kleinen Guglhupfe für etwa 10 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze. Sobald sie dunkel werden, solltest du sie herausnehmen. Lass sie dann gut abkühlen, bevor du sie aus der Form nimmst.

Verzieren kannst du die Mini-Gugl ganz nach Belieben mit Schokoglasur und buntem Gebäckschmuck, Zuckerguss oder ähnlichem.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

