

# Mini-Himbeer Gugelhüpfl

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Teig:

125 g Butter, weich  
125 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone  
2 EL Rum  
2 Eier  
120 g Mehl  
35 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
125 g Himbeeren  
Mehl

### Garnitur:

Himbeeren

## 1 Vorbereiten:

12 Mini-Gugelhupf-Formen (Ø 7cm) mit Butter gut einfetten und im Kühlschrank kalt stellen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Für den Teig alle Zutaten ausser den Himbeeren in eine Schüssel geben und mit dem Mixer kurz verrühren. Himbeeren mit etwas Mehl vermischen und vorsichtig unter die Masse mischen. Die gefetteten Gugelhupf-Formen mit Mehl bestäuben. Teig mithilfe von zwei Esslöffeln in die Formen verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 25 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**



**Dr. Oetker AG/SA**

10 Minuten auf einem Gitter stehen lassen, aus den Formen stürzen und auskühlen lassen.

**3 Garnitur:**

Vor dem Servieren mit Himbeeren ausdekorieren.

