


Mini Gugelhupf ai lamponi

circa 12 pezzi

 facile Fino a 20 Min.**Ingredienti:****12 stampini per Gugelhupf (Ø 7 cm):****Impasto:**

125 g di burro ammorbidito
125 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
di Aroma limone Dr. Oetker
2 c. da tavola di rum
2 uova
120 g di farina
35 g di Epifin Dr. Oetker
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
125 g di lamponi
di farina

Decorazione:

lamponi

1 Preliminari:

Imburrare bene 12 stampini per Gugelhupf (Ø 7 cm) e riporli in frigorifero.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C****2 Per l'impasto:**

Versare in una terrina tutti gli ingredienti tranne i lamponi e mescolare brevemente con lo sbattitore. Mischiare i lamponi con un po' di farina e unirli delicatamente all'impasto.

Infarinare gli stampini imburrati per Gugelhupf e distribuirvi l'impasto con l'aiuto di due cucchiaini.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25 minuti.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: 25 Minuti**



Dr. Oetker AG/SA

Sfornare e lasciar riposare su una griglia per 10 minuti, estrarre dagli stampi e completare il raffreddamento.

3 Decorazione:

Prima di servire guarnire con i lamponi.

