

# Mini-Mohn-Gugelhupfe

Für ca. 18 Stück

## Zutaten

- 85 g weiche Butter
- 85 g brauner Zucker
- 75 g Marzipan
- 2 Eier
- 1 unbehandelte Orange
- 85 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 30 g gemahlene Mandeln
- 10 g blauer Mohn
- 1 Prise Salz

1 Mini-Gugelhupf-Backform aus Silikon

## Anleitung:

- 1.) Schneide die Butter in Würfel.  
Schlage Butter, Zucker und Marzipan in einer Schüssel mit den Schneebesen des Mixers, bis die Masse weiss und schaumig ist. Nun gibst du nacheinander die Eier dazu. Reibe die Hälfte der Orangenschale ab (den Saft kannst du auspressen und so trinken). Mische in einer Schüssel Mehl, Speisestärke, Backpulver, gemahlene Mandeln, Mohn und 1 Prise Salz.
- 2.) Heize den Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vor. Vermische nun alle Zutaten gut und verteile den Teig auf die 18 Mulden der Gugelhupfform.
- 3.) Die Backform in den Ofen schieben und die Mini-Gugelhupfe 15 Minuten backen. Danach nimmst du sie mit Backhandschuhen aus dem Ofen und lässt sie abkühlen. Die Gugelhupfe aus den Förmchen lösen und frisch gebacken geniessen.

