

We love baking - Gugelhupf - Mini



Art.-Nr. 661899



Dekorieren:

Nach Belieben mit farbigem Rollfondant kleine Blätter, Kürbisranken und Stiel modellieren und aufsetzen

STÄDTER®

Kleine Kürbis-Gugelhupfe

FÜR 6 STÜCK | ARBEITSZEIT: 60 MINUTEN | BACKZEIT: 20 MINUTEN

Zutaten für den Apfel-Gugelhupf: 250 g Butter, 150 g Brauner Zucker, 75 g Zucker, 1 TL Zimt, 4 Eier, 425 g Weizenmehl (Type 405), 16 g Backpulver, ½ TL Salz, 150 ml Vollmilch, 2 Äpfel | **Zutaten für Karamellfüllung:** 200 g Brauner Zucker, 60 g Butter, 150 ml Sahne, 250 g Mascarpone | **Zutaten für Glasur:** 200 g Puderzucker, 2-3 EL Wasser, 1 TL Zitronensaft, Speisefarben-Paste - Orange

Zubereitung für die Gugelhupfmasse:

Die weiche Butter mit dem braunen Zucker, dem weißen Zucker und dem Zimt in einer Rührschüssel mit den Schneebesen schaumig aufschlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zum Schluss die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Diese unter die Gugelhupfmasse heben. Die Mini-Gugelhupf-Backform mit Backtrennspray einfetten und die Masse einfüllen, bis die Formen $\frac{3}{4}$ gefüllt sind. Im vorgeheizten Ofen, bei 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft, ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Abkühlgitter auskühlen lassen und anschließend aus der Backform stürzen.

Zubereitung der Karamellfüllung:

Den braunen Zucker in einem Topf zu Karamell kochen. Sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist, mit der Sahne ablöschen. Nochmals köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und die Butter gut unterrühren. Ist die Masse abgekühlt den Mascarpone langsam unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Unterseite eines Gugelhupfes dressieren. Einen zweiten Gugelhupf mit der Unterseite aufsetzen und kaltstellen.

Zubereitung der Glasur:

Den Puderzucker mit dem Wasser und dem Zitronensaft glatt rühren. Mit Speisefarben-Paste einfärben. Die Glasur nun über die Gugelhupfe gießen.



© 2024 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de