



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten



Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten für den Teig:

95g Weizenmehl
1 TL Backpulver
etwas Stärke
30g Zucker
Abrieb von ½ Bio-Limette
50ml Olivenöl
50ml Tonic Water
50ml Milch
25ml Gin

Zutaten für die Glasur:

25ml Gin
50g Puderzucker
etwas Tonic Water
etwas Limettenabrieb

Zubereitung des Teiges:

Mehl, Backpulver, Stärke, Zucker und Limettenabrieb mischen. Die restlichen flüssigen Zutaten in einer separaten Schüssel mischen. Nun die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und zu einem Teig verrühren.

Das Gugelhupf-Konfekt-Backblech bei Bedarf mit etwas STÄDTER-Backtrennspray einfetten. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in die kleinen Gugelhupf-Förmchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 185 °C Ober-/Unterhitze (175 °C Umluft) für 20 Minuten backen. Nach der Stäbchenprobe die Gugelhüpchen etwas abkühlen lassen und aus dem Blech auf die Arbeitsfläche gleiten lassen.

Zubereitung der Glasur:

Gin, Puderzucker und Tonic mischen und etwas andicken lassen. Die abgekühlten Gugelhüpchen bestreichen und mit Limettenabrieb dekorieren.

Unser Produkt-Tipp:

Backform Gugelhupf-Konfekt
Art.-Nr. 661035

