



Menge 10 - 15 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

HOLUNDERBLÜTEN-KIRSCH-MINI-GUGELHUPF

Die Mini-Gugelhupfe in Muffingröße bestechen nicht nur durch ihr hübsches Äußeres, sondern auch durch ihren fluffig-leichten Joghurt-Rührteig!



Zubereitung

1. Sauerkirschen waschen und entsteinen.
2. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier, Mehl, Speisestärke, Backpulver und Joghurt unterrühren, zuletzt Holunderblüten-Sirup. Kirschen unterheben.
3. Den Teig in gefettete Mini-Gugelhupfformen füllen.
4. Bei Ober-/Unterhitze 175 °C (Umluft 160 °C) ca. 20—25 Minuten backen.
5. Nach dem Abkühlen aus den Formen lösen.
6. Holunderblüten-Dolden gut ausschütteln oder ganz kurz unter fließendes Wasser halten. Blüten vorsichtig von den Dolden zupfen.
7. Diamant Puderzucker sieben, mit Kirschnektar verrühren und die Mini-Gugelhupfe damit bestreichen. Sofort mit einigen Holunderblüten bestreuen.
8. Tipps: - Die Gugelhupfs können auch mit tiefgekühlten Sauerkirschen oder Kirschen aus dem Glas zubereitet werden. - Holunderblüten-Sirup lässt sich mit Diamant Sirupzucker ganz einfach selbst herstellen!

Zutaten

Für den Teig:

200 g	Sauerkirschen (entsteint gewogen)
200 g	Butter
150 g	Diamant Feinster Zucker
4	Eier
300 g	Mehl
100 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver
150 g	Joghurt
100 ml	Holunderblüten-Sirup

Zum Verzieren:

1-2	Holunderblüten-Dolden
200 g	Diamant Puderzucker
4-5 EL	Kirschnektar

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.