



## Benötigte Zutaten

|          |  |
|----------|--|
| 100 g    | <b>Premium Teebutter</b>   |
| 100 g    | Staubzucker  |
| etwas    | Vanillemark  |
| 2        | Eier (Größe M)   |
| 200 g    | Mehl   |
| 1/4 Pkg. | Backpulver   |
| 1 Prise  | Salz   |
| 160 ml   | <b>Premium Trinkjogurt<br/>Erdbeer oder<br/>Heidelbeer-Vanille</b> |
| 1 Rippe  | Kochschokolade   |
| einige   | frische Beeren (z. B.<br>Waldbeeren,<br>Himbeeren, Ribisel)        |

## Mini-Gugelhupf

Perfekt portioniert schmeckt der Gugelhupf mit fruchtig-schokoladigem Teig der ganzen Familie. Am Plainerhof in Thalgau serviert Familie Karl den beliebten Kuchen im Mini-Format.

## Anleitung

1. Die Butter mit Staubzucker und Vanillemark schaumig aufschlagen, dann die Eier nach und nach dazugeben und alles cremig rühren.
2. Die trockenen Zutaten vermengen und unterheben, dann mit dem Trinkjoghurt vermengen.
3. Die Schokolade hacken. Die Beeren waschen und beides vorsichtig unter den Teig heben.
4. Den Teig in gebutterte Mini-Gugelhupfförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für 20 bis 25 Minuten backen.

Ein Rezept von  
**Bäuerinnen**