

Osternest-Minigugelhupf

Zeit gesamt

1h 10min



Zubereitungszeit 1h 10min





Zutaten

für 12 Portionen

Mandeln, ganz	3 EL
Weizenmehl, Type 405	250 g
Zucker	120 g
Backpulver	2 TL
Kakaopulver	2 EL
Butter	100 g
Milch	100 ml
Eier	1 St.
Zitronen	1 St.
Puderzucker	150 g
Schokoeier	100 g

Zubereitung

- 1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mandeln grob hacken. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, gehackte Mandeln und Kakaopulver miteinander vermengen. Butter, Milch und Ei vorsichtig unterheben und zu einem glatten Teig rühren.
- 2. Gugelhupf-Förmchen einfetten, etwa zu 3/4 mit Teig füllen und für 20 Min. im Ofen backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- 3. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Schokoladenostereier halbieren. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft verrühren. Küchlein mit der Glasur überziehen und mit Schokoeiern garnieren.

Viel Freude beim Genuss!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	293 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g