

Mini-Gugl



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Thermomix

Einfaches Rezept für Mini Gugl mit wenig, dass sich auch für kleine Kinder eignet. Mit Anleitung für den Thermomix

Dieses Rezept für Mini-Gugl gehört zu unseren Lieblingsrezepten, denn das Backen gelingt kinderleicht. Die Mini Gugelhupf haben ihren Namen von ihren großen Verwandten - den Gugelhupf, die aber im Gegensatz zu unserer kleinen Variante oft mit Hefe zubereitet werden. Die kleinen Mini-Kuchen sind eine nette Backidee für kleine Kinder zum Kindergeburtstag, denn sie entsprechen genau der richtigen Größe um aufgegessen zu werden. Außerdem lassen sie sich nach Belieben dekorieren und bringen so Kinderaugen zum Leuchten.

Ich bereite die Mini-Gugl auch gern für ein Picknick vor, denn sie lassen sich so wunderbar in einer Tuppereschüssel mitnehmen und gehören zu den liebsten Picknick-Ideen unserer Kids :-)

Zutaten für 12 Stück:

- 1 Baby-Gläschen Apfelmus à 190 g
- 130 g weiche Butter
- 130 g Mehl
- 2 Eier
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

So werden die Mini-Gugl zubereitet

1. Rühre zuerst die weiche Butter mit den Eiern und dem Zucker schaumig und mixe dann den Apfelmus unter.
2. Gib nun das Mehl, das Backpulver und den Zimt hinzu und mixe alles solange durch, bis ein geschmeidiger Rührteig entsteht.

Mini-Gugl aus dem Thermomix

1. Gib die Eier, die Butter und den Zucker in den Mixtopf und verrühre alles 2 Minuten auf Stufe 5.
2. Dann gibst du das Mehl, das Backpulver und den Zimt hinzu und schaltest deinen Thermomix nochmal für 20 Sekunden auf Stufe 5 ein.

Mini Gugl backen

Gib den Gugl-Teig dann in eine [Mini-Gugl Form*](#) – lass dabei aber etwas Platz, da die Guglhupfe sehr aufgehen.

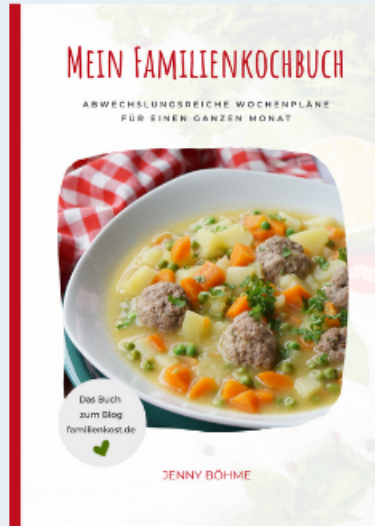
Anschließend backen die kleinen Guglhupfe für etwa 10 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze. Sobald sie dunkel werden, solltest du sie herausnehmen. Lass sie dann gut abkühlen, bevor du sie aus der Form nimmst.

Verzieren kannst du die Mini-Gugl ganz nach Belieben mit Schokoglasur und buntem Gebäckschmuck, Zuckerguss oder ähnlichem.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Die Geschmacksrichtung der Mini-Gugl kannst du ganz einfach variieren, indem du den Apfelmus beispielsweise gegen Kürbispüree oder Möhrenpüree austauscht. Du kannst aber auch einfach eine große Banane oder anderes weiches Obst pürieren.