Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Süßes / Backen / Kinder /

Mini Joghurt-Guglhupf

Endlich! Die Stadt fühlt sich langsam nach Frühling an. Vogelgezwitscher, Sonnenschein und ab und zu sogar schon die Sonnenbrille auf der Nase. Zwar noch in Kombination mit der Winterjacke, aber immerhin. Und weil dieser Monat nicht nur den Frühlingsanfang, sondern auch das Osterfest mit sich bringt, habe ich diese niedlichen Mini-Gugelhupfe gebacken. Sie sind perfekt für kleine Kinderhände und ein schöner Snack beim Osterbrunch.

Zutaten für 12 Stück

- 180 gr - Mehl
- 2 TL - Backpulver
- 100 gr - Zucker
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 1 TL - geriebene Zitronenschale
- 170 gr - Naturjoghurt
- 60 gr - geschmolzene Butter
- 2 - Eier

Zutaten für die Glasur

- 120 gr - Puderzucker
- 2 TL - Himbeersaft
- 2 EL - Wasser

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Das Mehl und das Backpulver vermengen.
3. Die Zitronenschale in den Zucker und Vanillezucker ‘einarbeiten’. Am Besten funktioniert das mit den Händen.
4. Butter, Joghurt, Eier und den Zitronenzucker verrühren.
5. Anschließend die Mehl-Backpulvermischung hinzugeben und mit einer Küchenmaschine oder Handrührgerät auf höchster Stufe zu einem glatten Teig mixen.
6. Den Teig in kleine Gugelhupf- oder Muffinförmchen füllen und ca. 12 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
7. Für die Glasur alle Zutaten miteinander vermengen und die kleinen Gugelhupfe damit beträufeln.

Den Teig kann man auch prima in einer Kastenform backen. Die Backzeit beträgt dann ca. 40 Minuten.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia