Mini Joghurt-Orangen-Gugelhupf



Zutaten Teig

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 150 g griechischer Joghurt
- 40 ml Speiseöl
- 2 cl Cointreau
- 1 Prise Salz
- 1 Bio Orange (Orangenabrieb & Orangenfilet)
- 220 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Zutaten Glasur

- 1 Eiweiß
- 150 – 200 g Puderzucker
- einige Tropfen Orangensaft

Zubereitung

- Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eier mit Zucker mit einem Handmixer für mindestens 6 Minuten schaumig schlagen.
- Joghurt, Speiseöl, Cointreau, Salz und Orangenabrieb hinzufügen und nur kurz unterrühren.
- Mehl mit dem Backpulver sieben und mit einem Holzlöffel vorsichtig unterheben bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
- Orange filitieren, in 1 cm große Stücke schneiden und unter den Teig heben.
- Die Silikonbackform buttern und mit Teig befüllen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175°C Ober-/Unterhitze für ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Gugelhupfe aus der Backform stürzen und abkühlen lassen.
- Für die Glasur Eiweiß, Puderzucker und einige Tropfen Orangensaft verrühren.Mit einem Spritzbeutel oder kleinem Pinsel die Glasur auf die Mini ´s auftragen.

Portionsgröße: 18 kleine Gugelhupf
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 20–25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©