



Mini Gugelhupf Party Cake

50 min

Zutaten

Für den Teig:

- 220 g Butter
- 120 g Puderzucker
- 50 g Zucker
- 220 g Mehl
- 4 Eier
- Etwas Zitronenschale (gerieben)

- 1 EL Vanillezucker
- 50 g LEIBNIZ ZOO Original
- $\frac{1}{8}$ l Milch
- Konfetti Sprinkles

Für die Deko:

- Konfetti Sprinkles
- 50 g Puderzucker



Schritt 1

Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren. Eier trennen und Eidotter nach und nach einrühren. LEIBNIZ ZOO Kekse zu Mehl zermahlen und mit Mehl und Backpulver vermengen. Mehlmix zum Teig hinzufügen. Milch langsam hinzufügen. Das Eiklar mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unterrühren. Zum Schluss die bunten Konfetti Sprinkles unter den Teig heben.

Schritt 2

Mini Gugelhupf Formen fetten und den Teig eingießen. Für 20 Minuten bei 180°C backen.

Schritt 3

Puderzucker mit wenigen Tropfen Wasser vermengen bis der Zuckerguss eine langsam fließende Konsistenz erreicht hat.

Schritt 4

Formen aus dem Ofen nehmen und direkt stürzen. Zuckerguss auf dem Gugelhupf verteilen und mit bunten Konfetti Sprinkles dekorieren.