

Aromatischer **mini-DINKEL-GUGELHUPF**

FÜR 12 kleine KUCHEN

ZEIT 60 Minuten

ZUTATEN:

35 g Walnüsse, gehackt
4-5 getrocknete ganze Aprikosen, fein gewürfelt (ca. 30 g)
25 ml Amaretto oder Rum, alternativ Orangensaft
145 g Dinkelmehl Type 630
1 TL (5 g) Weinstein-Backpulver
1 Prise Brecht Ur-Steinsalz
1 ½ TL Brecht Keksgewürz nach Hildegard von Bingen
110 g Rohrohrzucker
90 g kühle Butter
60 g Crème fraîche (oder Joghurt mit 10% Fett)
3 Eier (Größe M)

AUSSERDEM

1 Mini-Gugelhupf Form
zusätzlich 1 EL weiche Butte für die Förmchen oder
Kokosfett
Spritzbeutel, hoher Messbecher



DEKO-IDEEN

Zuckerglasur
dunkle oder helle Kuvertüre
Puderzucker
gehackte Nüsse
Marzipan-Blüten

ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Gehackte Walnüsse und Aprikosenwürfel in ein Schälchen geben und mit Amaretto übergießen. Quellen lassen.
3. Förmchen mit einem Backpinsel und Butter gut einfetten.
4. Mehl, Backpulver, Brecht Ur-Steinsalz und Brecht Keksgewürz durch ein Sieb geben.
5. In einer Rührschüssel Zucker, Butter, Crème fraîche, Eier und Mehlgemisch mit Hilfe einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät verrühren. Zuerst eine ½ Minute auf kleiner Stufe, dann weitere 2-3 Minuten auf höchster

Stufe aufschlagen. Zuletzt eingeweichte Aprikosen und Walnüsse kurz unterheben.

6. Der Rührteig wird weich und flüssig sein. Zum Einfüllen in den Spritzbeutel, diesen am besten mit umgeknickter Spitze in einen hohen Messbecher stellen und die obere Kante etwas umknicken. Dann die kleinen Gugelhupf Förmchen gleichmäßig befüllen.

7. Sofort in den heißen Backofen schieben und 20-25 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher die Garprobe machen. Mini Gugelhupfe auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

8. Nach Wunsch dekorieren und zum Verschenken verpacken.