

# Knusprige Marzipan Mini Gugl



## So wird's gemacht:

Butter und Zucker in eine Schüssel geben und sehr schaumig schlagen, das Marzipan sowie Bittermandelöl in die Buttermasse zupfen/geben und weiter cremig rühren. Nun das Ei/die Eier unter Rühren in die Masse geben. Mehl und Backpulver sowie Vanillemark mischen und gemeinsam mit der Sahne (und dem Saft) in die Masse geben, zu einem homogenen Teig verrühren. Für die Mini Gugl die Masse in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig in die eingefetteten Formen geben (bis etwas unter dem Rand). Zum Schluss die gehackten Mandeln auf den Teig streuen, bei 200°C etwa 10-12 Minuten (je nach Ofen) backen.

Mit Puderzucker bestreuen.

Für einen großen Gugel den Ofen auf 150-160°C vorheizen, Teig in die gefettete und bemehlte Form geben und 1 Stunde backen, ggf. nach etwa 15 Minuten mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen. Auskühlen lassen und stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen

## Einkaufsliste:

20 Mini Gugl  
40g weiche Butter  
70g Rohrohrzucker  
60g Marzipan  
1-2 Tropfen Bittermandelöl  
1 Ei  
90g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver  
1 Messerspitze Vanillemark  
50ml Sahne (oder 25ml Sahne +  
25ml Pfirsichsaft)  
50g gehackte Mandeln

Für 1 großen Gugel:  
160g weiche Butter  
260g Rohrohrzucker  
200g Marzipan  
3-4 Tropfen Bittermandelöl  
4 Eier  
360g Mehl  
2TL Backpulver  
1TL Vanillemark  
200ml Sahne (oder 100ml Sahne +  
100ml Pfirsichsaft)  
200g gehackte Mandeln oder  
Mandelblätter

Außerdem Puderzucker