

Mini Gugl Berliner



Einkaufsliste:

80g brauner Zucker
2EL Vanillezucker
90 g Butter
1 großes Ei
120 ml Buttermilch
220 g Mehl
2TL Backpulver
1TL Natron
Prise Salz

Marmelade nach Belieben

Außerdem:

80g flüssige Butter
80g brauner Zucker
2EL Vanillezucker

So wird's gemacht

Für ca. 40 Mini Gugl. Ofen auf 180°C vorheizen, Gugl Formen leicht fetten. Für den Teig weiche, nicht flüssige Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei einrühren. Weiter schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen und in die Masse geben, Buttermilch hinzufügen und alles verrühren. Teig ist recht dickflüssig. Mit Hilfe eines Teelöffels zu Dreiviertel in die Formen geben. Im Ofen 8-12 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, abkühlen lassen.

Wer die Gugl füllen möchte: Spritzbeutel mit einer dünnen Lochtülle vorbereiten. Gugl von unten an zwei Seiten mit etwas Marmelade füllen. Schmecken auch ungefüllt.

Braunen Zucker und Vanillezucker mischen. Nun Butter schmelzen und die abgekühlten Gugl damit rund um bestreichen. Gugl in der Zukermasse wälzen und auf einen Teller legen. Können gerne einen Tag vorher vorbereitet werden. Müssen aber luftdicht aufbewahrt werden.