

**Tanja Gruber**  
**Mini-Gugelhupfe mit Johannisbeeren**

**Freitag, 18. August 2023**  
**Rezept für 4 Personen**

Für 12 Mini-Gugelhupfe hergestellt in Silikonförmchen mit 9cm Durchmesser  
ODER 12 Muffins

**Für den Teig:**

75 g Sonnenblumenöl  
100 g Puderzucker  
1 P. Vanillezucker  
2 Eier  
175 g helle glutenfreie Mehlmischung auf  
Reis/Kartoffelbasis ODER 150g helle  
glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis  
1/2 P. Backpulver  
75 g Naturjoghurt

**Außerdem:**

1/2 EL glutenfreie Mehlmischung  
100 g Johannisbeeren, vorbereitet

**Für den Guss:**

65 g Puderzucker  
1 EL Apfelsaft oder Wasser



**Zubereitung:**

1. Die Backförmchen dünn mit Sonnenblumenöl auspinseln und beiseitestellen.
2. Sonnenblumenöl, Puderzucker, Vanillezucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Joghurt unter die Masse rühren.
3. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen geben.
4. Die Johannisbeeren mit einem halben Esslöffel Mehl mischen und gleichmäßig auf den Teig geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 18 – 20 Minuten backen. Die fertigen Gugelhupfe komplett in den Förmchen auskühlen lassen, da sie sehr weich sind.
6. Aus Puderzucker und Apfelsaft einen Guss anrühren und die Mini-Gugelhupfe zum Teil damit überziehen. Auf Wunsch mit Johannisbeeren dekorieren.