

Mini-Gugelhupf

| Zutaten | Zubereitung |
|---------------------------------------|--|
| <i>100 g Mehl</i> | Backofen vorheizen Ober/Unterhitze 180 Grad |
| <i>½ gestr. Tl Backpulver</i> | Heißluft 160 Grad |
| <i>50 g Zucker</i> | |
| <i>1 Pck. Vanillezucker</i> | Mehl mit Backpulver mischen, übrige Zutaten |
| <i>50 g weiche MCT-Margarine</i> | hinzufügen und mit Mixer zu einem Teig verarbeiten. |
| <i>1 Ei, 1 Eiweiß</i> | Teig teilen und die hellere Hälfte mit Kakao mischen. |
| <i>1 Eßl. Kakao (z.B. Ovomaltine)</i> | Den hellen Teig mit kleinem Löffel in die Mini-Silikon-Gugelhupf-Formen füllen, dann den dunklen...evtl. |
| | mit Holzstäbchen marmorieren. |
| | Formen auf das Rost in den Backofen schieben und bei angegebener Temperatur ca. 20 min backen. |