

# Gugelhöppli «petit»



*Betty Bossi*

# Gugelhöpflli «petit»

## Winzig klein und fein

Präsentieren Sie Ihren Gästen das traditionellste und attraktivste Gebäck der Welt im Mini-Format! Sie backen 30 winzige Gugelhöpflli aufs Mal und werden verblüfft sein, wie schnell das geht. Typisch Betty Bossi: ein Gugelhöpflli ist feiner als das andere. Lassen Sie sich ohne schlechtes Gewissen verführen, denn zwei oder drei der herzigen mundgerechten Gugelhöpflli sind weniger als ein Stück Kuchen. Die Vielfalt wird gross geschrieben. Betty Bossi hat süsse und pikante Rezepte entwickelt, sei es für Kaffeeklatsch, Teatime oder Apéro mit Freunden. Und nun noch ein Tipp von Betty Bossi: schön verpackt lassen sich die Gugelhöpflli «petit» als unwiderstehliches Mitbringsel verschenken. Der rauschende Beifall wird nicht ausbleiben. Viel Vergnügen beim Backen, Geniessen und Verschenken!

Herzlich

*Betty Bossi*



## Hinweis zur Backform Gugelhöpflli «petit»

2er-Set für 30 Gugelhöpflli aus hochwertigem Silikon, hitzebeständig bis 220 °C. Vor erstem Gebrauch mit wenig Spülmittel abwaschen und einfetten. Nicht schnittfest, keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme verwenden. Nicht spülmaschinengeeignet.

## Inhalt

Anwendung	3
Verzieren	3

## Süsse Gugelhöpflli

Aprikosen-Höpflli	8
Beeren-Höpflli	4
Birnen-Höpflli	12
Caramel-Höpflli	14
Cheesecake-Höpflli	8
Chilbi-Höpflli	10
Erdnuss-Höpflli	12
Gold-Höpflli	14
Läckerli-Höpflli	14
Limetten-Höpflli	6
Marroni-Höpflli	10
Orangen-Höpflli	14
Oster-Höpflli	4
Rhabarber-Höpflli	6

## Pikante Gugelhöpflli

Äpler-Höpflli	12
Basilikum-Höpflli	6
Chorizo-Höpflli	16
Lachs-Höpflli	4
Pizza-Höpflli	12
Randen-Höpflli	10
Ratatouille-Höpflli	8
Rüebli-Höpflli	6
Schinken-Höpflli	8
Silvester-Höpflli	16
Spargel-Höpflli	4
Speck-Höpflli	10

# Glasure

## › Verzierung

Die Gugelhöpfli können nach Belieben mit Glasuren verziert werden, siehe z. B. Foto Seite 13.

## › Rosa Glasur

2 Beutel Fruchtteteemischung mit Waldbeeren in 6 EL heissem Wasser ziehen lassen, Beutel herausnehmen, etwas ausdrücken. 1½ EL Teekonzentrat mit 150 g Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Ausgekühlte Gugelhöpfli verzieren, trocknen lassen. Z. B. für Beeren-Höpfli, Rhabarber-Höpfli, Limetten-Höpfli.

## › Weisse Glasur

1½ EL Wasser mit 150 g Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Ausgekühlte Gugelhöpfli verzieren, evtl. mit Zuckerblümchen verzieren, trocknen lassen. Z. B. für Limetten-Höpfli Aprikosen-Höpfli, Chilbi-Höpfli.

## › Kaffee-Glasur

150 g Puderzucker mit 2 TL Kakaopulver mischen, mit 3 EL starkem Kaffee zu einer dicken Glasur verrühren. Ausgekühlte Gugelhöpfli in die Glasur tauchen, umgedreht auf ein Gitter legen, trocknen lassen. Z. B. für Marroni-Höpfli, Birnen-Höpfli, Caramel-Höpfli.

## › Kuchenglasur

1 Beutel helle oder dunkle Kuchenglasur geschmolzen. Ausgekühlte Gugelhöpfli mit der flüssigen Glasur verzieren, trocknen lassen. Z. B. für Orangen-Höpfli, Birnen-Höpfli, Rhabarber-Höpfli.

## › Zuckersirup

Je 5 EL Wasser und Zucker miteinander aufkochen, leicht einköcheln, noch warme Gugelhöpfli damit bestreichen. Z. B. Läcklerli-Höpfli, Erdnuss-Höpfli.

# Anwendung

Die Rezepte sind für 30 Gugelhöpfli (2 Backformen) berechnet.



## 1) Vorbereiten

Backformen vor erstem Gebrauch einfetten, auf ein Blech stellen



## 2) Einfüllen

Teig in einen Spritzsack füllen, Gugelhöpfli bis maximal  $\frac{2}{3}$  Höhe einfüllen.



## 3) Herausnehmen

Gugelhöpfli nach dem Backen etwas abkühlen, aus der Form nehmen.

# Frühlingsfest

## › Oster-Höpfli

- 2 dl Milch
- 25 g Hartweizengriess
- 25 g Butter
- 1 unbehandelte Zitrone,  
½ abgeriebene Schale und 1 EL Saft
- 3 EL gemahlene geschälte Mandeln
- 75 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 1 Eigelb
- 3 EL Zucker
- 1 Eiweiss mit  
1 Prise Salz steif geschlagen

1. Milch aufkochen, Griess einrühren, unter Rühren zu einem dicken Brei köcheln. 2. Butter, Zitronenschale und -saft daruntermischen, etwas abkühlen.

3. Masse glatt rühren, Mandeln, Mehl und Backpulver daruntermischen. 4. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Griessmasse daruntermischen, Eischnee darunterziehen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 18 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Verzierung:** mit Puderzucker bestäuben.

## › Spargel-Höpfli

- 175 g Mehl
- 50 g geriebener Sbrinz
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer
- 1½ dl Buttermilch nature
- 1 Ei
- 50 g Mini-Spargeln, in feinen Scheiben

1. Mehl, Käse und Backpulver mischen, würzen. 2. Buttermilch mit restlichen Zutaten mischen, zum Mehl geben, gut mischen. Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte ca. 20 Min. bei 200 Grad. Etwas abkühlen, aus der Form nehmen.

› **Dekoration:** Radiesli in feinen Schnitzen in die Gugelhöpfli stecken, lauwarm servieren.

## › Beeren-Höpfli

- 75 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweisse mit  
1 Prise Salz steif geschlagen
- 100 g Mehl
- 3 EL Maizena
- 15 g gefriergetrocknete Beeren  
(z. B. Reformhaus), gemahlen
- 1 Msp. Backpulver
- 75 g Butter, flüssig, etwas abgekühlt

1. Zucker und Eigelbe schaumig rühren. 2. Mehl, Maizena, gemahlene Beeren und Backpulver mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, darunterziehen. 3. Butter sorgfältig darunterziehen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 13 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

## › Lachs-Höpfli

- 175 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer
- 1 dl Milch
- 1 Ei
- 1 EL Rapsöl
- 75 g Rauchlachs, fein geschnitten
- 2 EL Dill, fein geschnitten

1. Mehl und Backpulver mischen, würzen.

2. Milch mit restlichen Zutaten mischen, Mehl daruntermischen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte ca. 20 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Dekoration:** 50 g saurer Halbrahm, ½ EL Meerrettich, fein gerieben und 1 Prise Salz verrühren, in einen Spritzsack geben, kühl stellen, in die Gugelhöpfli spritzen, mit Dill garnieren.

Foto: Oster-Höpfli ›



# Frühlingsboten

## › Rhabarber-Höpfli

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Vanillestängel,  
nur ausgekratzte Samen
- 1 Prise Salz
- 100 g Rhabarber (z. B. Erdbeer-Rhabarber),  
in Würfel
- 75 g Mehl
- 50 g Löffelbiskuits, fein gehackt
- ¼ TL Backpulver

1. Eier, Zucker, Vanillesamen und Salz schaumig rühren. 2. Rhabarber mit restlichen Zutaten daruntermischen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 15 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Verzierung:** mit wenig geschmolzener dunkler Kuchenglasur verzieren.

## › Basilikum-Höpfli

- 175 g Mehl
- 50 g Pinienkerne, geröstet, fein gehackt
- 1 TL Trockenhefe
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer
- 1 Ei
- 1 dl Milch
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Basilikum, fein geschnitten

1. Mehl, Pinienkerne und Hefe mischen, würzen. 2. Ei mit restlichen Zutaten verrühren, beigeben, mit den Knethaken des Handrührgerätes gut mischen. Teig einfüllen, zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 17 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Dekoration:** 3 EL Halbrahm flaumig schlagen, 20 g getrocknete Tomaten, fein gehackt, daruntermischen, mit 1 Prise Salz und wenig Pfeffer würzen, dazu servieren.

## › Limetten-Höpfli

- 3 Eier
- 75 g Zucker
- ¼ TL Kardamompulver
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 75 g ungesalzene, geschälte Pistazien,  
gemahlen
- 50 g Butter, flüssig, etwas abgekühlt
- 1 Limette, heiss abgespült, trocken  
getupft, abgeriebene Schale und  
1 EL Saft

1. Eier, Zucker, Kardamom und Salz schaumig rühren. 2. Mehl und Pistazien daruntermischen. 3. Butter, Limettenschale und -saft darunterziehen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 20 Min. bei 180 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Verzierung:** mit Puderzucker bestäuben.

## › Rüeblli-Höpfli

- 125 g Mehl
- ¾ TL Backpulver
- ¼ TL Salz, wenig Pfeffer
- 125 g Hüttenkäse
- 50 g Rüeblli, fein gerieben
- 1 Ei
- 3 EL Milch
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

1. Mehl und Backpulver mischen, würzen. 2. Hüttenkäse mit restlichen Zutaten mischen, Mehlmischung gut daruntermischen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 20 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

Foto: Basilikum-Höpfli und Rüeblli-Höpfli ›



# Sommerlust

## › Aprikosen-Höpfli

- 50 g **Butter**
- 2 **Eier**
- 50 g **Zucker**
- 100 g **Aprikosen**, in Würfeli
- 1 EL **Zitronensaft**
- 100 g **gemahlene Mandeln**
- 2 EL **Mehl**
- ¼ TL **Backpulver**
- 1 Prise **Salz**

1. Butter weich rühren, Eier und Zucker darunter-rühren, weiterrühren bis die Masse heller ist. Aprikosen und Zitronensaft daruntertermischen.  
2. Mandeln, mit restlichen Zutaten mischen, daruntertermischen. Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte ca. 15 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Verzierung:** mit Puderzucker bestäuben.

## › Ratatouille-Höpfli

- 1 EL **Olivenöl**
- 100 g **Aubergine**, in Würfeli
- 100 g **Zucchini**, in Würfeli
- 100 g **rote Peperoni**, in Würfeli
- ¼ TL **Salz**, wenig **Pfeffer**
- 3 dl **Wasser**
- 2 Beutel **Sulzpulver**
- 4 EL **Aceto balsamico bianco**

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen, Aubergine, Zucchini und Peperoni knapp weich dämpfen, würzen. Formen auf ein Blech stellen, Gemüse mit einem Löffel gleichmässig einfüllen.  
2. Wasser aufkochen, Sulzpulver beigegeben, gut verrühren, Balsamico daruntertermischen. Flüssigkeit über das Gemüse giessen, im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen. Gugelhöpfli aus der Form nehmen und sofort servieren.

› **Tipp:** Dekoration für Salate.

## › Cheesecake-Höpfli

- 250 g **Magerquark**
- 1 **Ei**
- 2 EL **Rahm**
- 2 EL **Zucker**
- 1 **Limette**, heiss abgespült, trocken getupft, ½ abgeriebene Schale und 1 EL Saft
- 3 EL **Mehl**
- 1 Prise **Salz**
- 100 g **Kirschen**, entsteint, grob gehackt
- 100 g **Amaretti**, fein gehackt

1. Quark und alle Zutaten bis und mit Salz gut verrühren, Kirschen daruntertermischen, Teig einfüllen.  
2. Amaretti darauf verteilen, leicht andrücken.

› **Backen:** Ofenmitte ca. 20 Min. bei 180 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen, bis zum Servieren kühl aufbewahren.

## › Schinken-Höpfli

- 150 g **Mehl**
- 1 TL **Trockenhefe**
- ½ TL **Salz**, wenig **Pfeffer**
- 1 **Ei**
- 4 EL **Milch**
- 50 g **Maiskörner** aus der Dose, abgespült, abgetropft
- 50 g **Schinkenwürfeli**
- 1 TL **Sambal Oelek**
- 1 EL **Petersilie**, fein geschnitten

1. Mehl und Hefe mischen, würzen. 2. Ei mit restlichen Zutaten mischen, beigegeben, mit den Knehtaken des Handrührgerätes gut mischen. Teig einfüllen, zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen.

› **Backen:** Ofenmitte ca. 20 Min. bei 200 Grad. Etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Foto: Cheesecake-Höpfli und Aprikosen-Höpfli ›





# Herbstträume

## › Marroni-Höpfli

- 150 g **Vermicelles** aus der Tube
- 1 EL **Orangensaft** oder **Orangenlikör**  
(z. B. Grand Marnier)
- 2 **Eigelbe**
- 2 **Eiweisse**
- 1 Prise **Salz**
- 2 EL **Zucker**
- 50 g **Mehl**

1. Vermicelles und Orangensaft gut verrühren, Eigelbe daruntererrühren. 2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiter-schlagen bis der Eischnee glänzt. 3. Mehl lagen-weise mit dem Eischnee auf die Masse geben, darunterziehen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 15 Min. bei 180 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Verzierung:** Mit **Schlagrahm** und **Schoggistreusel** verzieren.

## › Randen-Höpfli

- 125 g **Mehl**
- 75 g **gemahlene Haselnüsse**
- 1½ EL **Thymian**, fein geschnitten
- ½ TL **Backpulver**
- ½ TL **Salz**, wenig **Pfeffer**
- 1 dl **Milch**
- 1 **Ei**
- 100 g **gekochte Randen**, fein gerieben
- 1 kleine **Zwiebel**, fein gehackt

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. 2. Milch mit restlichen Zutaten mischen, zum Mehl geben, gut mischen. Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 20 Min. bei 200 Grad. Etwas abkühlen, aus der Form nehmen.

› **Dekoration:** dünn geschnittene **Randen-scheiben** und **Thymian** in die Gugelhöpfli stecken, lauwarm servieren.

## › Chilbi-Höpfli

- 100 g **gebrannte Mandeln**, grob gehackt
- 100 g **Mehl**
- 1 EL **Zucker**
- ¼ TL **Backpulver**
- 1 Prise **Salz**
- 50 g **Butter**, flüssig, etwas abgekühlt
- 1 **Ei**
- 3 EL **Milch**

1. Mandeln und alle Zutaten bis und mit Salz mischen. 2. Butter, Ei und Milch gut verrühren unter die Mandelmasse mischen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 15 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

## › Speck-Höpfli

- 50 g **Speckwürfeli**, etwas feiner gehackt
- 50 g **getrocknete Cranberrys**, grob gehackt
- 125 g **Mehl**
- 1 TL **Trockenhefe**
- TL **Salz**, wenig **Pfeffer**
- 180 g **Joghurt nature**
- 1 **Ei**

1. Speckwürfeli und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. 2. Joghurt und Ei verrühren, begeben, mit den Knethaken des Handrührgerätes gut mischen. 3. Teig einfüllen, zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 20 Min. bei 200 Grad. Etwas abkühlen, aus der Form nehmen, lauwarm servieren.

› **Dekoration:** gebratener **Bratspeck** in die Gugelhöpfli stecken, lauwarm servieren.

Foto: Randen-Höpfli und Speck-Höpfli ›



# Winterzauber

## › Birnen-Höpfli

75 g Rohzucker  
1 Ei  
½ Briefchen Safran  
50 g Butter, flüssig, etwas abgekühlt  
1 EL Zitronensaft

150 g Mehl  
½ TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Birne, geschält, in Würfeli

1. Zucker, Ei und Safran schaumig rühren, Butter und Zitronensaft darunterrühren. 2. Mehl, Backpulver und Salz mischen, daruntermischen. Birnenwürfeli darunterziehen. Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte ca. 18 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Verzierung:** mit wenig geschmolzener weisser Kuchenglasur verzieren.

## › Äpler-Höpfli

½ EL Bratbutter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
50 g Schinken, fein gehackt  
75 g Hörnli (fein), al dente gekocht  
2 Eier  
1 dl Vollrahm  
50 g geriebener Sbrinz  
¼ TL Paprika  
¼ TL Salz, wenig Pfeffer

1. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln anbraten, Schinkenwürfeli kurz mitbraten, mit den Hörnli mischen. 2. Eier, Rahm und Sbrinz mischen, würzen, mit den Hörnli mischen. Masse mit einem Löffel einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte ca. 15 Min. bei 200 Grad. Etwas abkühlen, aus der Form nehmen, lauwarm servieren.

## › Erdnuss-Höpfli

50 g Zucker  
2 Eigelbe  
50 g Erdnussbutter (crunchy)  
100 g Mehl  
¼ TL Backpulver  
1 Apfel, in Würfeli  
2 Eiweisse mit  
1 Prise Salz steif geschlagen

1. Zucker und Eigelbe verrühren, bis die Masse heller ist, Erdnussbutter darunterrühren. 2. Mehl und Backpulver mischen, Apfel daruntermischen, Eischnee darunterziehen. Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte ca. 20 Min. bei 180 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Glasur:** 1½ EL Wasser und 9 EL Puderzucker verrühren. Gugelhöpfli damit bestreichen, mit Zimt bestäuben.

## › Pizza-Höpfli

200 g Mehl  
½ TL Salz, wenig Pfeffer  
1½ TL Trockenhefe  
50 g geriebener Mozzarella  
50 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, fein gehackt  
1 EL Basilikum, fein geschnitten  
2 dl Wasser

Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes gut mischen. Teig einfüllen, zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen.

› **Backen:** Ofenmitte ca. 15 Min. bei 200 Grad. Etwas abkühlen, aus der Form nehmen, lauwarm servieren.

Foto: Birnen-Höpfli und Erdnuss-Höpfli ›



# Weihnachtsstimmung

## › Orangen-Höpfli

100 g **Butter**  
75 g **Zucker**  
2 **Eier**  
1 **unbehandelte Orange**,  
nur abgeriebene Schale

100 g **Mehl**  
½ TL **Backpulver**  
1 Prise **Salz**

1. Butter weich rühren, Zucker, Ei und Orangenschale beigegeben, weiterrühren bis die Masse heller ist. 2. Mehl, Backpulver und Salz mischen, daruntermischen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 15 Min. bei 180 Grad. Aus dem Ofen nehmen, Gugelhöpfli in der Form mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen.

› **Orangenguss:** 5 EL **Orangensaft** und 3 EL **Puderzucker** gut verrühren, darübergiessen, ca. 15 Min. ziehen lassen, aus der Form nehmen.

## › Caramel-Höpfli

75 g **Butter**, weich  
50 g **Zucker**  
1 Prise **Salz**  
2 **Eier**  
2 EL **Milch**

125 g **Mehl**  
¼ TL **Backpulver**

2 EL **starker Espresso**, ausgekühlt  
50 g **weiche Caramel**, in Würfeli  
2 EL **Mehl**

1. Butter, Zucker und Salz gut verrühren, Eier und Milch daruntermischen, weiterrühren bis die Masse heller ist. 2. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen, ca. ⅓ der Masse einfüllen. 3. Espresso, Caramelwürfeli und Mehl unter den restlichen Teig mischen. Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 15 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Verzierung:** mit **Kakaopulver** bestäuben.

## › Gold-Höpfli

200 g **Mehl**  
¼ TL **Salz**  
2 TL **Trockenhefe**  
40 g **Zucker**  
75 g **Butter**, weich  
1 dl **Milch**  
1 **Ei**  
2 EL **Sultaninen**, grob gehackt  
½ P. **Vanillezucker**  
1 **unbehandelte Zitrone**,  
nur ½ abgeriebene Schale

6 Tropfen **Bittermandelaroma** (z. B. Dr. Oetker)

1. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes gut mischen. 2. Teig einfüllen, zugedeckt ca. 1 Std. aufgehen lassen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 15 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Verzierung:** mit **Puderzucker** bestäuben.

## › Lächerli-Höpfli

100 g **flüssiger Honig**  
2 EL **Zucker**  
½ TL **Zimt**  
2 Msp. **Nelkenpulver**  
2 Msp. **Muskat**  
2 EL **Kirsch**

100 g **Mehl**  
100 g **Mandeln**, fein gehackt  
4 EL **Zitronat**, fein gehackt  
½ TL **Backpulver**  
2 **Eiweisse** mit  
1 Prise **Salz** steif geschlagen

1. Honig und Zucker in einer Pfanne warm werden lassen. Gewürze und Kirsch daruntermischen, auskühlen. 2. Mehl, Mandeln, Zitronat und Backpulver mischen, daruntermischen. Eischnee sorgfältig darunterziehen. Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 13 Min. bei 180 Grad. Etwas abkühlen, aus der Form nehmen.

Foto: alle Weihnachts-Höpfli ›



# Silvesterparty

## › Chorizo-Höpfli

- 150 g Mehl
- ¼ TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 dl Milch
- 2 Eier
- 100 g Chorizo, in Würfeli
- 50 g Manchego, gerieben

Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes gut mischen. Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte ca. 15 Min. bei 200 Grad. Etwas abkühlen, aus der Form nehmen, lauwarm servieren.

## › Silvester-Höpfli

- 150 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 180 g Joghurt nature
- 2 Eier
- 50 g Butter, flüssig, etwas abgekühlt
- 75 g Lauch, fein gehackt
- 1 Limette, heiss abgespült, trockengetupft, ½ abgeriebene Schale

1. Mehl, Backpulver und Salz mischen. 2. Joghurt mit restlichen Zutaten mischen, dem Mehl beigegeben, gut mischen. Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte ca. 20 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Dekoration:** 25 g Frischkäse (z. B. Pfefferboursin) mit 3 EL flaumig geschlagenem Halbrahm verrühren, in die Gugelhöpfli spritzen.



Foto: Chorizo-Höpfli und Silvester-Höpfli ›