

# Backform Gugelhöpfl, Metall



## Himbeer-Gugelhöpfl

30 Min. + 15 Min. backen

Für die Backformen Gugelhöpfl, gefettet und bemehlt

Für 12 Gugelhöpfl

**100 g Butter, weich** Ofen auf 180 Grad vorheizen.  
**125 g Zucker** Butter in eine Schüssel geben, Zucker  
**1 Prise Salz** und Salz mit den Schwingbesen des  
**2 Eier** Handrührgeräts darunterühren. Ein  
 Ei nach dem andern darunterühren,  
 weiterrühren, bis die Masse heller ist.

**150 g Mehl** Mehl, Backpulver und Vanillezucker  
**1 TL Backpulver** mischen, mit der Milch unter die  
**½ Päckli Vanillezucker** Masse mischen. ⅓ des Teigs in die  
**2 EL Milch** vorbereiteten Formen füllen.  
**75 g Himbeeren** Himbeeren unter den restlichen Teig  
 mischen, darauf verteilen.

**Backen:** ca. 15 Min. in der unteren  
 Hälfte des Ofens. Herausnehmen,  
 etwas abkühlen, Gugelhöpfl auf ein  
 Gitter stürzen, auskühlen.

**75 g Himbeeren** Himbeeren pürieren, durch ein Sieb  
**125 g Puderzucker** streichen (ergibt ca. 4 EL).  
 Puderzucker mit dem Püree zu einer  
 dickflüssigen Glasur verrühren, auf  
 die Gugelhöpfl verteilen, trocknen  
 lassen.

**100 g:** 384 kcal, F 15 g, Kh 56 g, E 5 g

## Marmor-Gugelhöpfl

30 Min. + 15 Min. backen

Für die Backformen Gugelhöpfl, gefettet und bemehlt

Für 12 Gugelhöpfl

**100 g Butter, weich** Ofen auf 180 Grad vorheizen.  
**130 g Zucker** Butter in eine Schüssel geben, Zucker  
**1 Prise Salz** und Salz mit den Schwingbesen des  
**2 Eier** Handrührgeräts darunterühren. Ein  
**1 dl Milch** Ei nach dem andern darunterühren,  
 weiterrühren, bis die Masse heller ist.  
 Milch darunterühren.

**150 g Mehl** Mehl, Backpulver und Natron  
**½ TL Backpulver** mischen, unter die Masse mischen.  
**¼ TL Natron** Teig in 2 Portionen teilen. Milch und  
**1 EL Milch** Vanillepaste unter eine Teighälfte  
**½ EL Vanillepaste** mischen, in die vorbereiteten Formen  
 füllen.

**100 g dunkle Schokolade** Schokolade fein hacken, in einer  
 (ca. 64%) dünnwandigen Schüssel über das nur  
**1½ EL Milch** leicht siedende Wasser-bad hängen,  
 sie darf das Wasser nicht berühren.  
 Schokolade schmelzen, glatt rühren,  
 mit der Milch unter die andere Teig-  
 hälfte rühren. Schokolademasse auf  
 den hellen Teig geben, mit einer Gabel  
 spiralförmig marmorieren.

**Backen:** ca. 15 Min. in der unteren  
 Hälfte des Ofens. Herausnehmen,  
 etwas abkühlen, Gugelhöpfl auf ein  
 Gitter stürzen, auskühlen.

**Puderzucker** Gugelhöpfl mit Puderzucker  
**zum Bestäuben** bestäuben.

**100 g:** 208 kcal, F 8 g, Kh 28 g, E 5 g

### REINIGUNG

Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten  
 Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel  
 reinigen. Keine Scheuermittel, starken  
 Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.