

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Lebkuchengewürz Gugelhupfe

Die Teigmenge reicht für ca. 12 – 15 kleine Gugelhupfe – meine Förmchen fassen je ca. 60 ml – oder auch ein kleines Backblech

Zutaten:

- 125 ml Milch
- 1 El dunkler Kuchensirup oder Honig
- 75 g Butter
- 2 Eier
- 175 g Mehl
- 150 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1-2 El gehacktes Orangeat (wer's mag)
- 1 Tüte (15g) Lebkuchengewürz
- 1 geh. Teel. Zimt
- 1 Tüte Vanillezucker

- 1/2 Tüte Backpulver
- Puderzucker für den Guss

Backofen auf 200 Grad aufheizen

Milch, Honig und Butter in einem kleinen Topf erwärmen und glattrühren.
Handwarm abkühlen lassen.

Eier und Zucker hell-schaumig schlagen und nach und nach alle anderen
Zutaten hinzufügen und unterrühren. Diesen, verhältnismäßig flüssigen Teig
in kleine Gugelhupfförmchen geben und ca. 20 Min. bei 200 Grad backen.
(Stäbchenprobe!)

Wenn die Küchlein abgekühlt sind, Puderzucker mit wenig Wasser zu einem
dickflüssigen Guss verrühren und die Küchlein darin 'kopfüber' eintunken
und auf einem Rost trocknen lassen.