



## MINI-GUGELHUPFE MIT kinder bueno®

### Zubereitungszeit:

ca. 1 Std 10 Min

### Davon aktiv:

ca. 40 Min

## ZUTATEN

für 20 Portionen

- ☐ 2 Riegel kinder bueno
- ☐ 110 g Butter
- ☐ 1 Ei
- ☐ 80 g Zucker
- ☐ 1 EL Milch
- ☐ 100 g Mehl
- ☐ 50 g gemahlene Haselnüsse
- ☐ ½ TL Backpulver
- ☐ 100 g Mascarpone
- ☐ 75 g Schoko-Haselnuss-Creme
- ☐ 20 g gehackte Haselnüsse

### Außerdem:

Spritzbeutel  
Sternförmige Tülle  
Mini-Gugelhupfformen aus Silikon

## ZUBEREITUNG

1

Butter schmelzen und 5 Minuten abkühlen lassen. Ei, Zucker, Milch und geschmolzene Butter in eine Schüssel geben und kurz mit einem Schneebesen verrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver hinzugeben und kurz mit einem Spatel unterheben.

2

Teig in einen Spritzbeutel geben und die Mini-Gugelhupfform damit füllen.

3

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze oder 170 °C Umluft für 16 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen (ca. 30 Minuten).

4

Küchlein aus der Silikonbackform lösen und auf ein Abkühlgitter stellen.

5

Mascarpone und Schoko-Haselnuss Creme verrühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Gugelhupfe mit der Creme verzieren.

6

kinder bueno in Scheiben schneiden. Küchlein mit den kinder bueno Scheiben und gehackten Haselnüssen verzieren.

|              |          |
|--------------|----------|
| Portionen:   | 20       |
| Pro Portion: | 25 g     |
| Pro Portion: | 131 kcal |