

## Kleine Honig-Nuss-Gugel



Saftige kleine Gugelhupfe mit Honig und gemahlene Nüssen. Schnell gemacht und mit rohem Imkerhonig besonders aromatisch.

6 Stück

---

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

---

## ZUTATEN

### Für den Teig

100 g Butter, zimmerwarm

2 Eier (Gr. M)

100 g Honig (z.B. roher Lindenhonig von ImkerPur)

1 TL Vanille-Extrakt

1 Prise Salz

Etwas Abrieb einer Bio-Orange (oder Zitrone)

50 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)  
90 g Mehl  
1 TL Backpulver

### Für den Guss

100 g Puderzucker  
1-2 EL Orangen- oder Zitronensaft (passend zum Abrieb im Teig)

### Deko

Gehackte, geröstete Haselnüsse

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine 6er-Maxi-Gugelhupf-Form einfetten und mit Mehl ausstäuben (bei Silikonformen nicht nötig).
3. Butter, Eier, Honig, Vanille-Extrakt, Salz und Zitrus-Abrieb cremig rühren.
4. In einer separaten Schüssel gemahlene Nüsse, Mehl und Backpulver gründlich mischen und unter den Teig heben, bis sich alles verbunden hat.
5. Den Teig in die Mulden der Backform füllen und 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Die kleinen Kuchen einige Minuten in der Form stehen lassen, dann aus den Mulden nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Für den Guss Puderzucker mit dem Saft verrühren, bis er eine dickflüssige Konsistenz hat. Guss über die abgekühlten Gugelhupfe verteilen und nach Wunsch noch mit gehackten Nüssen bestreuen.