

Kleine Honig-Nuss-Gugel



Saftige kleine Gugelhupfe mit Honig und gemahlenen 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.