



## Mini-Rübli-Gugelhupf

### Zutaten

für 6 Mini-Gugelhupf

30 g Haselnüsse

35 g Mandeln

125 g Möhren

100 g Puderzucker (Zucker)

1/2 Zitrone

2 Eier

75 g Rapsöl

100 g Marzipan-Rohmasse

160 g Dinkelmehl

1/2 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

1/2 TL Zimt

### Nützliches Zubehör

**Mini-Gugelhupf-Form**  
**Große Nixe**  
**Mini Mix'n Scraper**  
**Kuchengitter**



### Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen (180 °C).  
Die Mandeln und die Haselnüsse klein hacken (4 Sek./St. 6) und in die große Nixe füllen.
2. Die Möhren ebenfalls klein hacken oder reiben (5 Sek./St. 5) und zu den Nüssen geben.
3. Die Schale einer halben Zitrone fein abreiben und mit dem Puderzucker vermischen (Die Schale dünn abschneiden und zusammen mit dem Zucker pulverisieren (15 Sek./St. 10)).
4. Eier und Öl zugeben und verrühren (1 Min./St. 4).  
Marzipan, Nuss-Möhren-Mischung und die restlichen Zutaten zugeben und gut verrühren (20 Sek./St. 5).
5. Den Teig in die Mini-Gugelhupf-Form füllen und die Küchlein auf der untersten Schiene 20 bis 30 Minuten backen (Stäbchen-Probe machen). Auf dem Kuchengitter kurz abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.  
Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will  
Selbständige Beraterin für Pampered Chef  
mail@frau-will.de · www.frau-will.de  
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>