



## Vanille, Vanille und Vanille im Mini-Gugelhupf

### Description

Dank eines großen deutschen Discounters bin ich seit einigen Jahren stolze Besitzerin eines 6-er Blechs mit Mini-Gugelhupf-Vertiefungen. Leider war die Form bisher viel zu selten in Benutzung (vielleicht liegt es daran, dass die Käsechen sich so schwer aus der Form lösen lassen – aber dazu später mehr). Zufällig stieß ich in diesen Tagen jedoch auf ein passendes Rezept für just dieses Blech, habe es daraufhin mit Feuereifer herausgekratzt (ich wusste, wo ich suchen muss!) und diese wirklich einfachen, saftigen Gugelhupfe gebacken. Diesmal gibt es keine dreifache Schoko-Dosis wie bei den [Cookies](#), sondern Vanille in drei Varianten: In den kleinen Käsechen verstecken sich Vanillejoghurt und das Mark einer Vanilleschote, als Topping gab's dann noch eine Vanille-Glasur. Wirklich sehr, sehr lecker und dazu auch noch super simpel – bis auf das „Wie-kriege-ich-die-Kuchen-aus-der-Form?“ ☹️!

### Zutaten

150 g Vanille-Joghurt // 100 g Zucker // 150 g Mehl // 1 Ei // 1 TL Backpulver // 100 ml Sahne // 1 Prise Salz // Mark einer Vanilleschote // Kuchenglasur oder Puderzucker nach Belieben



### Zubereitung

Da diese Käsechen wirklich fix zusammengerührt sind, kann schon ganz am Anfang der Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizt werden. Das 6-er-Gugelhupf-Blech fetten und mit Mehl ausstreuen. Jetzt zum Teig: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und nur ganz kurz mit dem Schneebesen vermengen. Das war's auch schon! Den Teig in die Blech-Vertiefungen füllen und ab in den Ofen mit den kleinen Gugelhupfen. Die Backzeit beträgt ca. 25-30 Minuten. Sobald die Milchvanille-Gugelhupf, nähert sich der Backvorgang dem Ende. Der Holzstäbchen-Test verrät, ob Euer Werk fertig ist: Wenn kein Teig mehr am Zahnstocher kleben bleibt, sind die Käsechen gut. Aus dem Ofen holen, vollständig abkühlen lassen und dann aus der Form klopfen. Das hört sich einfacher an, als es ist :-D. Bei mir waren diesmal viel gutes Zureden, einige harte Stücke und schlussendlich sogar noch ein kaltes, feuchtes Käsechenhandtuch notwendig (dabei wird die Form umgedreht und das Handtuch ein paar Minuten draufgelegt), um die Gugelhupfe aus ihren Vertiefungen zu bewegen. Alle haben diese Prozedur aber unbeschadet überstanden: Kuchen, Blech und Bäckerin ;-). Jetzt fehlte nur noch eine passende Glasur. Weil es nicht vanillig genug sein konnte, habe ich mich – Aeberraschung – für Vanilleglasur entschieden :-D. Puderzucker tut es noch vanilliger, mit Vanille-Glasur aber natürlich auch. Geschmacklich sind die Käsechen 1A: Die wird es ab jetzt öfter geben! Schließlich will das schöne Backblech ja auch benutzt werden. Wie, Ihr habt noch nicht genug Vanille? Ich kann Euch da ein [Eis-Rezept](#) empfehlen! öy™,

### Category

1. Kuchen
2. Muffins

### Tags

1. Gugelhupf
2. Joghurt
3. Sahne
4. Vanille

### Date Created

3. Januar 2013

**Author**

schokohimmel

default watermark