



Zutaten:

Für die Gugelhupfe (ca. 10 Stück):

- 250 g Weizenmehl
- 75 g weiche Butter
- 2 Eier
- 2 reife Bananen
- 50 g Haferflocken
- 50 g Zucker
- 150 g Erdbeerjoghurt
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- versch. Lebensmittelfarben (z.B. blau, rot, gelb)
- Mini-Gugelhupf-Förmchen

Für die Glitzerkrone

- Vanillekuvertüre
- Einhorn-Glitzer-Erdbeerzauber

Zuerst die bunten Gugelhupfe

Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

Die Bananen in eine Rührschüssel legen und mit der Gabel etwas zerkleinern. Anschließend gibst du das Joghurt dazu und vermengst beides mit dem Rührgerät zu einer glatten Masse. Danach noch die Eier und die weiche Butter kurz untergerühren.

Das Mehl, den Zucker, die Haferflocken, den Vanille-Zucker und das Backpulver vermischt du erst einmal in einer zweiten Schüssel miteinander. Anschließend gibst du diese Mischung zu der Bananen-Joghurt-Masse und vermengst alles mit dem Rührgerät. Hierbei ist weniger mehr: Bitte den Teig möglichst kurz rühren. Gerade so lange, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Zum Schluss wird es bunt. Dafür teilst du den Teig in drei (oder mehr) gleich große Portionen und rührst die gewünschte Lebensmittelfarbe unter. Für ein knalliges Ergebnis muss ordentlich Farbe rein. Anschließend verteilst du die verschiedenen Farben über die Mini-Gugelhupfformen. Dabei sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt. Ob unifarben, in Farbschichten oder marmoriert; erlaubt ist was gefällt!

Nach der vollendeten künstlerischen Tätigkeit steckst du die Mini-Gugelhupfe für circa 20 Minuten bei 160 °C in den vorgeheizten Backofen. Die fertig gebackenen Gugelhupfe können nach rund 15 Minuten aus den Förmchen herausgelöst werden. Zum Abkühlen stellst du sie am besten auf einen Backrost.



Ein Glitzerkrönchen für den Gugelhupf

Bevor es an die Krönung geht müssen die Gugelhupfe vollständig abgekühlt sein!

Für einen optimalen Arbeitsablauf füllst du die flüssige Vanillekuvertüre und den Glitzerzucker jeweils in ein Schälchen. Die Schälchen müssen dabei im Durchmesser größer sein als die Gugelhupfe!

Das Glitzerkrönchen bekommst du, indem du den Mini-Gugelhupf zuerst in die flüssige Vanillekuvertüre tunkst – kurz abtropfen lassen – und anschließend im Erdbeer-Glitzerzuckerbad panierst.

Abschließend zum Auskühlen wieder auf den Backrost stellen – FERTIG! Guten Appetit

