
Honig-Nuss-Gugl

reicht für ca. 24 Stück

50g Mehl
50g Butter
50g Puderzucker
1 Ei
20g Honig
65g Vanillejoghurt
15g gehackte Walnüsse
30g gemahlene Mandeln mit Haut
1 Prise Salz
etwas Vanilleextrakt



Den Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Guglform mit Butter und Mehl vorbereiten, sofern das bei eurer Form nötig ist.

Die Butter schmelzen und das Mehl mit den Nüssen vermischen. Das Ei mit dem Puderzucker kurz schaumig schlagen und dann die flüssige Butter hinzu geben. Joghurt, Honig, Salz und Vanille ebenfalls dazu geben und verrühren, bis sich der Honig mit den restlichen Zutaten verbunden hat. Dann in kleinen Portionen die Mehl-Nuss-Mischung unterrühren.

Jeweils ungefähr einen Teelöffel Teig in die Förmchen geben und ca. 13-15 Minuten backen, bis die Kleinen etwas Farbe bekommen haben. Die Küchlein lauwarm abkühlen lassen und dann aus der Form drücken. Sobald sie ganz abgekühlt sind mit Puderzucker bestäuben – fertig!