
Basisrezept Minigugl

reicht für 18-24 Stück (je nach Form)

100g Mehl
1 TL Backpulver
50g Butter
1 Ei
50g Zucker
2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
50ml Milch oder Saft/Sprudel
optional Kakaopulver, Streusel, Vanille,
Nüsse usw.



Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Miniguglform fetten und mit Mehl ausstreuen.

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver sieben. Falls eine Schokovariante entstehen soll, hier auch das Kakaopulver hinzufügen. Die Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Die Flüssigkeit eurer Wahl abmessen und bereit halten.

Dann das Ei zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Salz hell cremig aufschlagen, Butter dazu gießen und im Wechsel Mehlmischung und Flüssigkeit hinzu geben. Zum Schluss noch nach Belieben aromatisieren. Die Gugl auf den Bildern haben von mir noch einen kräftigen Schuss Orangensaft (als Flüssigkeit) und Schokoraspeln verpasst bekommen.

Die Bestandteile des Rezepts könnt ihr nach Belieben austauschen und Extras hinzufügen. Nehmt einfach, was euch schmeckt!

Den Teig nun mit Hilfe von zwei Teelöffeln in die Vertiefungen der Guglform geben und ca. 12 Minuten backen.

Die Gugl auskühlen lassen und aus der Form holen, wenn sie ungefähr lauwarm sind.
