

# Johannisbeer-Mascarpone-Mini-Gugelhupfe

**Küche**      Backen

<b>Portionen</b>	<b>Vorbereitung</b>	<b>Kochzeit</b>
12 STÜCK	15 MINUTEN	20-25 MINUTEN

## Zutaten

- 110 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 120 g Mascarpone
- 160 g Mehl, Typ 405
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 TL Vanille, gemahlen
- 2 TL Weinsteinbackpulver
- 30 ml Milch (maximal)
- 100 g Johannisbeeren
- Puderzucker zum Garnieren

## Anleitungen

1. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.  
Wenn ihr Gugelhupf-Förmchen aus Metall benutzt, diese mit Butter dünn einfetten und mit etwas Weichweizengrieß ausstreuen.  
Bei Formen aus Silikon ist das normalerweise nicht notwendig.  
-----
2. Zucker und Butter in eine Rührschüssel geben und auf hoher Stufe schaumig schlagen.  
Die Eier nacheinander hinzu geben und einrühren.  
Mascarpone dazu geben und alles zu einer glatten Creme verrühren.  
-----
3. Mehl, Vanillezucker, gemahlene Vanille und Backpulver in einer Schüssel vermischen und nach und nach zur Mascarpone-Creme geben.  
Wenn der Teig eine cremige Konsistenz hat, ist er genau richtig. Sollte er zu fest sein, könnt ihr nach und nach bis maximal 30 ml Milch hinzu geben.  
-----
4. Die Johannisbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen.  
Mit einem Teigschaber vorsichtig unter den Teig heben - die Beeren sollten nicht zerquetscht werden.  
-----

5. Den Teig auf die vorbereiteten Gugelhupf-Förmchen verteilen. Diese dabei nicht bis zum Rand füllen, sondern etwas Luft lassen zum Aufgehen.  
-----
6. Die Förmchen auf ein Backblech stellen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten (Holzstäbchenprobe) backen.  
-----
7. Fertige Gugelhüpferchen aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und ggf. mit ein paar Johannisbeeren verzieren.