



ZUTATEN

(für etwa 20 Minis oder
12 kleine Gugel)

7 EL Öl
30 g Zucker
1 Ei
30 g Mehl
25 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1/1 Vanilleschote
1 Hand voll Johannis-
beeren (etwa 100 g)

ZUBEREITUNG

Öl mit Zucker und Ei cremig rühren. Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen und dann mit vermengen. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver zugeben und untermischen. Zum Schluss die Johannisbeeren untermengen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gugel-Form fetten und den Teig auf die Vertiefungen verteilen. Diese nicht zu voll machen, da der Teig noch etwas aufgeht. Je nach Bedarf die Form etwas auf die Arbeitsfläche klopfen, damit die Luft aus dem unteren Teil der Förmchen entweichen kann. Im Backofen etwa 17 - 20 Minuten backen. Am besten nach der Stäbchenprobe gehen. Die Mini-Gugel etwas auskühlen lassen und nach etwa 10 Minuten aus der Form lösen.

Falls die Gugel nicht gut „stehen“ können, die Unterseiten der Minis etwas mit einem Messer begradigen. Sollten die Vanille-Gugel zu viel Farbe abbekommen haben, lässt sich das leicht unter einer Glasur verstecken. Entweder einen Zuckerguss oder eine Glasur aus Schokolade dafür vorbereiten und diese über die Mini-Gugel geben.