

Mini-Vanille-Rosmarin-Gugel

Zutaten (ca. 24 Stück / je nach Größe der Backförmchen):

- 200 g Dinkelmehl
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 80 g Butter (geschmolzen)
- 1 TL Backpulver oder Alternativprodukt
- 125 ml Vollmilch
- 1-2 EL Rosmarin-Öl oder 1 TL zerkleinerten Rosmarin (frisch)
- Mark einer Vanillestange
- Backform für Mini-Gugelhupf

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und miteinander zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig in die Backform gießen und die Gugel für ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Tipp: Die Mulden der Backform nicht komplett bis zum Rand füllen, da der Teig noch etwas aufgeht.
4. Aus der Form nehmen, abkühlen lassen und genießen!