

# Mini-Mohn-Gugelhupf mit Johannisbeergelee-Füllung

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 Blaumohn
- Johannisbeergelee
- 200 ml Sahne
- 1 TL Zucker
- 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. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Zucker steif schlagen.
5. Die Gugel aus dem Backofen entnehmen, kurz abkühlen lassen (ca. 5 Minuten) und dann aus der Backform lösen. Vollständig abkühlen lassen.
6. In der Mitte der Gugel Johannisbeergelee einfüllen, die Spitze mit einem Tupfer Sahne garnieren. Alles gleichzeitig in den Mund geben und genießen.

