

# Gin-Tonic-Gugelhüpfchen

## Zutaten für den Teig:

95 g Weizenmehl  
1 TL Backpulver  
etwas Stärke  
30 g Zucker  
Abrieb von ½ Bio-Zitrone  
50 ml Olivenöl  
50 ml Tonic Water  
50 ml Milch  
25 ml Gin

## Zutaten für die Glasur:

25 ml Gin  
50 g Puderzucker  
etwas Tonic Water  
etwas Zitronenabrieb

## Zubereitung des Teiges:

Mehl, Backpulver, Stärke, Zucker und Zitronenabrieb mischen. Die restlichen flüssigen Zutaten in einer separaten Schüssel mischen. Nun die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und zu einem Teig verrühren.

Das Gugelhüpf-Konfekt-Backblech bei Bedarf mit etwas STÄDTER-Backtrennspray einfetten. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in die kleinen Gugelhüpf-Förmchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (185 °C Umluft) für 20 Minuten backen. Nach der Stäbchenprobe die Gugelhüpfchen etwas abkühlen lassen und aus dem Blech auf die Arbeitsfläche gleiten lassen.

## Zubereitung der Glasur:

Gin, Puderzucker und Tonic mischen und etwas andicken lassen. Die abgekühlten Gugelhüpfchen bestreichen und mit Zitronenabrieb dekorieren.

Backform  
Gugelhüpf-Konfekt



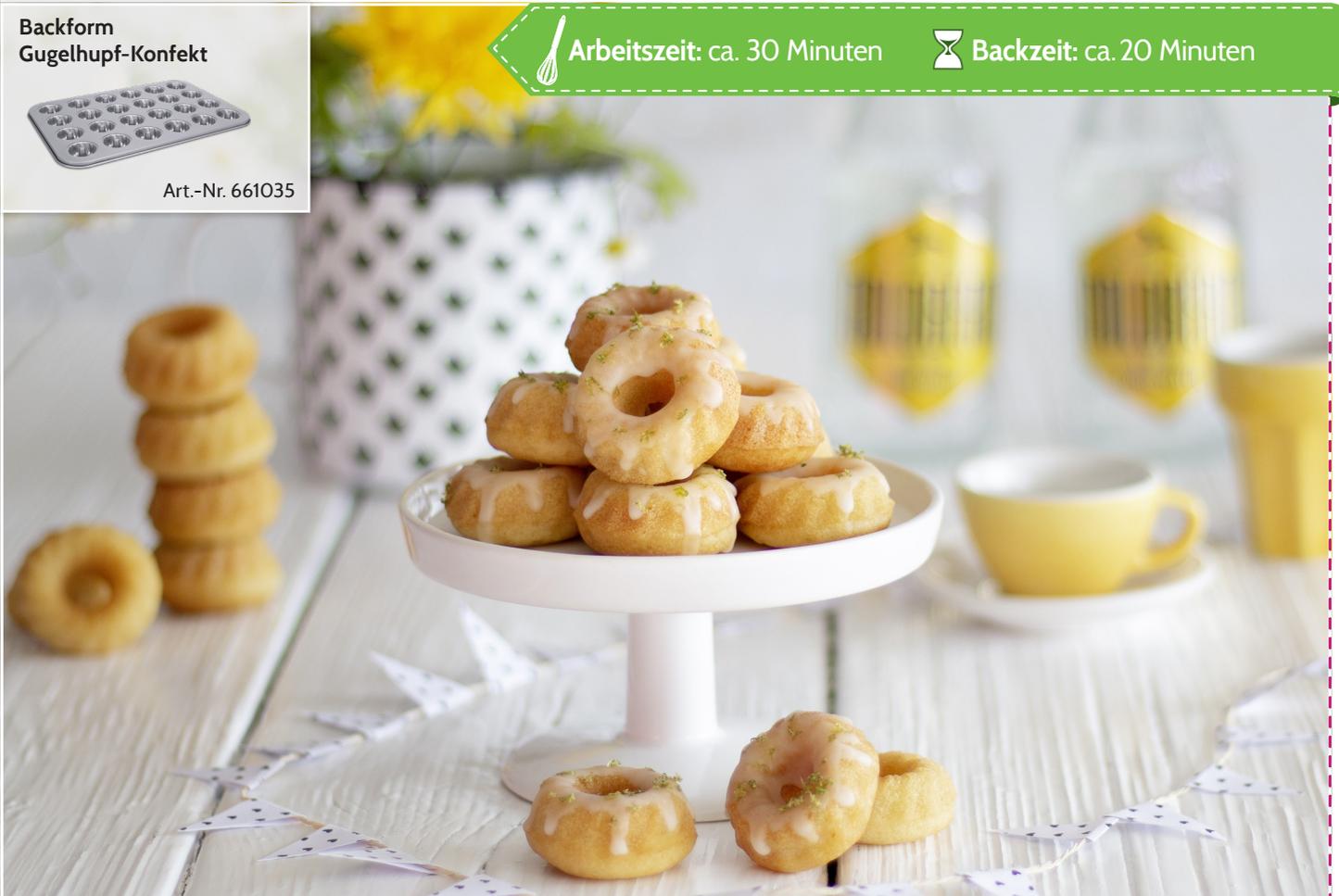
Art.-Nr. 661035



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten



Backzeit: ca. 20 Minuten



Alles für deine  
Backideen ...  
**Tortissimo**<sup>®</sup>  
Backzubehör



Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany  
Tel +49 6407 4034-4000 · [www.tortissimo.de](http://www.tortissimo.de)