

Gugelhupf-Konfekt



Art.-Nr. 661035

STÄDTER®
A BRAND OF KUHN RIKON

Mini Karottenkuchen Gugelhupf

FÜR 24 MINI GUGELHUPF | ARBEITSZEIT: 40 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 20 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 190 g Karotten, 125 g Weizenmehl; Type 405, 1 Tl Backpulver, 8 g Vanillezucker, 90 g Zucker, 0,5 Tl Muskatnuss, 1 Tl Zimt, 1 Prise Salz, 125 ml Öl, 2 Eier, 100 g gemahlene Mandeln, 190 g Karotten, 125 g Weizenmehl; Type 405, 1 Tl Backpulver, 8 g Vanillezucker, 90 g Zucker, 0,5 Tl Muskatnuss, 1 Tl Zimt, 1 Prise Salz, 125 ml Öl, 2 Eier, 100 g gemahlene Mandeln | **Zutaten für das Frischkäsefrosting:** 100 g Frischkäse, 25 g Creme Fraîche, 25 g Puderzucker, 0,5 Tl Vanilleextrakt

Zubereitung:

Die Karotten schälen und fein reiben. Dann die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker leicht aufschlagen. Das Öl langsam hinzugeben. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz, dem Muskat und dem Zimt vermischen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die geraspelten Karotten und die Mandeln kurz unterheben.

Das STÄDTER Mini-Gugelhupfblech ausfetten und mit Mehl ausstauben. Die Masse einfüllen, bis die Mulden zur Hälfte gefüllt sind. Für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft backen.

Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Für das Frischkäsefrosting den Frischkäse mit dem Creme Fraîche verrühren. Dann langsam den Puderzucker und das Vanilleextrakt einrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Gugelhupfe damit dekorieren.



Mini Gugelhupf



Item no. 661035



STÄDTER®
A BRAND OF KUHN RIKON

Mini carrot cake Gugelhupf

FOR 24 MINI GUGELHUPF | WORKING TIME: 40 MIN. | BAKING TIME: APPROX. 20 MIN.

Ingredients for the carrot cake: 190 g carrots , 125 g wheat flour; type 405, 1 tsp baking powder, 8 g vanilla sugar, 90 g sugar, 0.5 tsp nutmeg, 1 tsp cinnamon, 1 pinch salt, 125 ml oil, 2 eggs, 100 g ground almonds | **Ingredients for the cream cheese frosting:** 100 g cream cheese, 25 g crème fraîche , 25 g icing sugar, 0.5 tsp vanilla extract

Preparation:

Peel and finely grate the carrots. Then lightly beat the eggs with the sugar and vanilla sugar. Slowly add the oil. Next, mix the flour with the baking powder, salt, nutmeg and cinnamon and stir into the mixture. Finally, briefly fold in the grated carrots and almonds.

Grease the STÄDTER Mini Gugelhupf tin and dust with flour. Pour in the mixture until the moulds are half full. Bake for 20 minutes in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven.

Remove from the oven and leave to cool completely.

For the cream cheese frosting, mix the cream cheese with the crème fraîche. Then slowly stir in the icing sugar and vanilla extract. Fill a piping bag with the mixture and decorate the Gugelhupf cakes with it.



© 2026 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de