



Mini Linzer Gugelhupfe

Ergibt 8 kleine Gugelhupfe, Backtemperatur 170°C

Zutaten:

125g Weidebutter
60g Erythrit
60g Eigelb

90g Eiklar
50g Erythrit

125g Dinkelmehl Type 630
65g gemahlene Haselnüsse
3g Backpulver
1 Messerspitze Nelkenpulver
Abrieb von 1 Zitrone

Herstellung:

Weiche Butter mit dem Erythrit aufschlagen. Dann das Eigelb zufügen. Das Eiklar mit dem restlichen Erythrit zu Schnee schlagen. Dabei das Erythrit erst zugeben, wenn der Schnee steif geschlagen ist.

Die restlichen Zutaten mischen und im Wechsel mit dem Eischnee unter die Buttermasse melieren. Die Masse in die gefetteten Förmchen geben und ca.25 Minuten backen. Mit zuckerfreier Schokolade überziehen oder mit Puder Erythrit abpudern.