

## Kleine Orangen-Guglhüpfe 12 Stück



### für den Teig :

100 g Butter  
2 Eier  
80 g Zucker  
125 g Mehl  
Abrieb 1/2 Orangenschale (Bio)  
1,5 TL Backpulver  
40 g Haselnüsse (geröstet)  
Saft ½ Orange

### Für die Glasur:

Saft ½ Orange (ca. 20 ml)  
75 g Puderzucker



### So geht's

Die Butter zusammen mit dem Ei und dem Zucker schaumig aufschlagen. Mehl und Orangenschalenabrieb, sowie Backpulver und in der Pfanne kurz geröstete Haselnüsse und Orangensaft zugeben. Zu einem geschmeidigen Rührteig verrühren (ca. 3 min).

Eine Guglhupfform (Mini) ausfetten oder ein Muffinblech mit Förmchen auskleiden. Den Teig hineinfüllen und bei 175°C Ober/Unterhitze ca. 20 min backen.

Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Aus Puderzucker und Orangensaft eine Glasur mischen und die Küchlein damit bestreichen.