Mini-Quark-Gugl

Hier habe ich ja bereits von dem „Gugl“ Buch berichtet.

Diesmal wurde die Quark Variante ausprobiert.

Das Rezept entspricht sehr den Vorgaben von „sweet trolley“, das ich in einer normalen Backform für 6 Miniguglhupfe (gabs mal bei Aldi) schon gebacken habe.



Diesmal war die Teigmenge allerdings so reichhaltig, dass man bestimmt noch eine weitere Backform hätte füllen können (zumindest eine halbe).

Darauf warten, dass die ersten Gugl gebacken sind, um den Rest anschließend auch noch zu backen dauerte mit zu lange.

Also habe ich den übrigen Teig in Mini-Muffin-Förmchen gefüllt und mit in den Ofen gestellt. Hat auch funktioniert !

