heute gibt es...

Johannisbeer-Mini-Gugl



Zutaten: (für ca. 15 Stück)

- 120g weiche Butter
- 80g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 120g Mehl
- 1TL Backpulver
- 50g gemahlene Mandeln
- 2 EL Milch
- 100g rote Johannisbeeren
- 50g weiße Schokolade (gerieben)

Zubereitung:

1. Zunächst die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen.
2. Die Eier nacheinander zur Masse geben und unterrühren.
3. Nun das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln mischen und gemeinsam mit der Milch unter die Buttermasse rühren.
4. Die Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Rispen lösen.
5. Die Beeren gemeinsam mit der geriebenen Schokolade mithilfe eines Teigschabers unter den Teig heben.
6. Schließlich den Teig in die Mulden der Mini-Gugl-Form füllen und für 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) backen.