heute gibt es...

Mini-Schoko-Gugl



<u>Zutaten</u>: (für ca. 15 Mini-Gugl)

- 40g Butter
- 50g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 2 Prisen Zimt (optional)
- 60ml Sahne
- 80g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 15g Kakao

<u>Zubereitung</u>:

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig rühren.
2. Die Sahne dazugeben – falls erwünscht kommt nun auch der Zimt hinzu – und unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Masse rühren.
4. Zum Schluss kommt nun auch der Kakao in die Schüssel. Den Teig so lange rühren, bis eine einheitliche Färbung entsteht.
5. Den Backofen auf 175°C Umluft zum Vorheizen anschalten.
6. Der Teig wird nun am Besten mit einem Spritzbeutel in die Mini-Gugl Form gefüllt. Falls ihr kein Spritzbeutel zur Hand habt, könnt ihr auch einen Gefrierbeutel umfunktionieren oder – wie in meinem Fall – euch einen aus Backpapier basteln.
7. Durch Abklopfen der Form vermeidet ihr die Entstehung von Luftbläschen.
8. Die Form kommt nun für 17 Minuten in den Backofen.
9. Nach dem Backen die Mini-Schoko-Gugl aus dem Ofen holen, 5 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann aus dieser lösen. Falls gewünscht zum Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.
   Fertig