heute gibt es...

Mini-Schoko-Gugl



Zutaten: (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

Zubereitung:

- 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 []