

Klitzekleiner Schokotraum: Mini Sacher-Gugelhupfe

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Marmeladenfüllung und dunklem Schokoüberzug nicht schwach wird, der mag wohl keinen Kuchen!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Für den Kuchenteig Kuvertüre grob hacken. Sahne in einem Topf erwärmen und Kuvertüre darin schmelzen.

- 3 -

Butter zerlassen. Mit Vanilleextrakt, Zucker, Salz, Zimt und Schokoladen-Sahne cremig rühren. Ei unterrühren.

- 4 -

Mehl mit Backpulver vermengen und auf den Teig sieben, kurz unterheben. Mandeln hacken und untermischen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Backform spritzen. Im heißen Ofen 15 - 20 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Gugelhupfe quer durchschneiden. Untere Hälften großzügig mit Marmelade bestreichen, obere Hälften auflegen und leicht andrücken.

- 6 -

Für die Glasur Kuvertüre mit Öl über einem Wasserbad schmelzen. Gugelhupfe auf ein Kuchengitter stellen und mit der Kuvertüre übergießen, aushärten lassen.

Zutaten für 6 Gugelhupfe

Für den Teig

50 g Zartbitterkuvertüre
60 g Sahne
50 g Butter
1 Teelöffel Vanilleextrakt
60 g Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Ei
1 Prise(n) Zimt
60 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
45 g Mandeln

Für die Füllung

100 g Preiselbeermarmelade (oder Sorte nach Wahl)

Für die Glasur

100 g Zartbitterkuvertüre
1 Esslöffel Pflanzenöl (geschmacksneutral)

Besonderes Zubehör

Mini-Gugelhupf-Form (Für 6 Gugelhupfe)

Welch hübsche, kleine Ode an den großen Wiener Klassiker. Und dabei riesig lecker! Wer bei Mandelteig mit