

Kleine Schokino-Gugelhupfe

schokoladiges Kleingebäck aus der 6er Silikon-Mini-Gugelhupfform

etwa 6 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 6er:

All-in-Teig:

80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder
Margarine
1 Ei (Größe M)
1 EL Milch
25 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Guss:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter

1 Vorbereiten:

Backofenrost auf die Arbeitsfläche legen. Backform fetten und auf den Rost stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Raspelschokolade, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig in einen Gefrierbeutel geben, eine 1 cm breite Ecke abschneiden und den Teig in die Formmulden spritzen. Form auf die Arbeitsfläche aufklopfen, damit eventuelle Luftblasen entweichen, und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäck 5 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen und erkalten lassen.



3 Guss:

Kuvertüre grob zerkleinern, in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, dabei ab und zu die Kuvertüre durchkneten. Eine kleine Ecke abschneiden und die erkalteten Gugelhupfe damit besprenkeln. Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können für den Guss auch Vollmilch- oder Weiße Kuvertüre verwenden.
- Die Gugelhupfe können 1 Tag vorher zubereitet werden.

