



BASTELIDEE

N°104.417 - MINI SCHOKOGUGEL

Rezept

Aduis.

# Mini Schokogugel

Material:

- ♥ SILIKONFORMEN
- ♥ RÜHRGERÄT
- ♥ PINSEL
- ♥ SCHÜSSEL
- ♥ SIEB
- ♥ BACKOFEN

*Diese Mini Schoko-Gugelhupfe sind der Renner!*

Zutaten für 6 Personen:

- 2 EIER
- 80 GR. ZUCKER
- 1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
- 90 GR. WEIZENMEHL
- 1/2 TL BACKPULVER
- 2 EL KAKAOPULVER
- 50 GR. BUTTER

# So geht's:

1.

Zerlasse die Butter und lasse sie danach abkühlen. Heize den Backofen auf 180 °C vor und fette die Silikonformen leicht ein. Schlage die Eier schaumig und rühre dann Zucker und Vanillezucker unter. Mische Mehl mit Backpulver und Kakao, siebe es über die Eiermasse und rühre es unter. Füge dann die zerlassene Butter hinzu.



4.

Lasse sie etwas abkühlen und serviere sie mit Schlagsahne und Puderzucker.



Auis.



2.

*Tipp:*  
Fülle die Gugelhupfe mit warmer Schokoladensoße.

Fülle den Teig in einen Spritzbeutel und fülle ihn in die Silikonformen.

3.

Backe die Gugelhupfe ca.10 min im Backofen.



# GOOD LUCK!



BASTELIDEE

N°104.417 - MINI SCHOKOGUGEL

ZEITAUFWAND: ca. 30 min

SCHWIERIGKEITSGRAD: leicht

