Mini-Gugel mit gebrannten Mandeln

Kleine, feine Mini-Gugel mit gebrannten Mandeln

12 Stück

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 70 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- Einige Tropfen Bittermandel-Aroma
- 2 Eier
- 125 g Joghurt, natur
- 50 g Mandeln, gemahlen

1 Prise Salz
2 Prisen Zimt
100 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g gebrannte Mandeln, gehackt

Für die Deko

150 g Zartbitterkuvertüre
20 g Butter
50 g gebrannte Mandeln, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Mini-Gugelhupf-Backblech einfetten oder mit Backtrennspray einsprühen.
3. Butter in einem Topf schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. Zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Mandelaroma verrühren.
5. Die Eier, dann den Joghurt zugeben und unterrühren.
6. Mandel, Salz, Zimt, Mehl und Backpulver gründlich mischen, auf die Eier-Joghurt-Masse geben und ebenfalls verrühren.
7. Die gehackten, gebrannten Mandeln zum Schluss unterheben.
8. Den Teig in die Form füllen, bis die Mulden zu ¾ gefüllt sind. Das funktioniert am einfachsten, wenn man den Teig mit einem Spritzbeutel einfüllt.
9. In der Ofenmitte für gute 20 Minuten backen.
10. Nach der Backzeit die Mini-Gugel aus der Form stürzen und abkühlen lassen.
11. In der Zwischenzeit die Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter unter gelegentlichem Rühren über dem Wasserbad schmelzen.
12. Die Gugel kopfüber in die Schokolade tauchen und mit gehackten Mandeln bestreuen.
13. Auf einem Kuchengitter stehen lassen, bis der Guss getrocknet ist.