Mini Schokoguglhupf



Schnell gemacht und genauso schnell verputzt

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

Zutaten

- 100 g Butter
- 4 Eier (Zimmertemperatur)
- 150 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 180 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 4 EL Kakaopulver
- Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem

Guglhupfblech für 12 Mini-Gugl oder 12 Gugl-Formen aus Silikon

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.
2. Form (oder Förmchen) leicht einfetten und mehlen.
3. Butter zerlassen und abkühlen lassen.
4. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
5. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, über sie Eimasse sieben und unterrühren.
6. Jetzt die zerlassene Butter ebenfalls zugeben und verrühren.
7. Teig in die Form (Förmchen) geben. Siehe dazu Notizen.
8. Backzeit 15-20 Minuten.
9. Gugl etwas abkühlen lassen, aus den Formen holen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
10. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben oder mit geschmolzener Schokolade überziehen.