



Mini Heidelbeer Gugelhupfe

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Eier	1 St.
Vanilleextrakt	0.5 TL
Zitronenschale	
Milch	50 ml
Sonnenblumenöl	50 ml
Zucker	50 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	95 g
Backpulver	0.5 TL
Schokolade, Weiß	100 g
Heidelbeeren, frisch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Handrührgerät mit Schneebesens, Mini Gugelhupfform, Schmelzschale (Glas oder Metall)

1. Rührteig

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Verrühre das Ei mit dem Vanilleextrakt, dem Zitronenabrieb, der Milch und dem Sonnenblumenöl. Rühre Zucker, 1 Prise Salz, Mehl und Backpulver ein, bis sich alles verbunden hat. Fülle den Teig in eine Dosierflasche, einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel.

2. Mini-Gugelhupfe

Fette eine Mini-Gugelhupfform mit Backtrennspray und fülle den Teig gleichmäßig hinein. Gib dabei auch etwas Teig über die Mitte, sodass die Gugelhupfe einen geschlossenen Boden haben. Backe die Mini-Gugelhupfe im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 8-9 Minuten goldbraun. Nimm sie aus dem Ofen, stürze sie nach kurzem Abkühlen aus der Form und lasse sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.

3. Dekoration

Hacke die Schokolade grob und schmilz zwei Drittel davon über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Schokolade vom Wasserbad und rühre das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Fülle die Schokolade in eine Dosierflasche, einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel. Fülle die Mulden der Mini-Gugelhupfe mit der Schokolade auf und setze jeweils eine Heidelbeere hinein, sodass die Schokolade etwas überläuft. Nach Belieben kannst du sie auch mit einem Löffel etwas über die Oberfläche streichen. Lasse die Schokolade im Kühlschrank fest werden und setze die Gugelhupfe zum Servieren auf eine Tortenplatte.

Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1630 kcal
Kohlenhydrate	201 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	83 g