



SAFTIGE MINI ROTWEIN GUGELHUPFE / SCHNELL, EINFACH & SCHOKOLADIG



Diese Mini Küchlein sind schnell zubereitet und sehen einfach total hübsch aus, die kleinen Kunstwerke möchte man direkt probieren. Ein saftiger Schokoladenkuchen wird mit Rotwein (oder auch Traubensaft) verfeinert und dann mit einer pinken Glasur und Metallic Flakes dekoriert. Ohne den Kakao und mit einer anderen Flüssigkeit könnt ihr die Mini Gugels auch in hell zubereiten. Mit der doppelten Menge könnt ihr auch Donuts oder Muffins backen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
9 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette ein Mini Gugelhupfblech mit Backtrennspray.

GUGELHUPFE

Verrühre das Ei mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt schaumig. Rühre den Rotwein oder Traubensaft gemeinsam mit dem Sonnenblumenöl, Mehl, Kakao und Backpulver kurz ein, bis sich alles verbunden hat. Fülle den Teig in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel und fülle ihn damit in die Form, jeweils bis knapp unter den Rand. Backe die Gugels im vorgeheizten Ofen für etwa 9 Minuten. Nimm die Gugelhupfe aus dem Ofen, stürze sie auf ein Abkühlgitter und lasse sie abkühlen.

GUSS

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Füge den Saft dabei portionsweise hinzu, um die gewünschte Konsistenz zu bekommen. Färbe den Guss mit der Lebensmittelfarbpaste ein. Streiche den Guss mit einem Pinsel auf die Gugelhupfe und streue die Flakes darüber. Lasse den Guss fest werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

GUGELHUPFE:

- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 50 g Rotwein (oder Traubensaft)
- 50 g Sonnenblumenöl
- 80 g Mehl
- 15 g Kakao
- ½ TL Backpulver

GUSS:

- 50 g Puderzucker
- 1.5 EL Zitronen (Saft)
- 1 g Lebensmittelfarbpaste (pink)
- 1 EL Scarlet Metallic Flakes