

## **Mini-Gugelhupf mit Brombeer-Cassis-Soße**

### **Für zwei Personen**

500 g Brombeeren	90 g Mehl	2 g Backpulver
6 g Speisestärke	40 g Puderzucker	100 g Doppelrahmfrischkäse
30 g Schmand	20 g Butter	1 Ei
100 ml Cassislikör		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform mit der Butter einfetten und mit 20 Gramm Mehl bestäuben. Die Brombeeren waschen und pürieren. Den Frischkäse, den Schmand und das Ei schaumig schlagen. Anschließend 20 Gramm Puderzucker, das Backpulver und die Stärke dazugeben. Nun das restliche Mehl nach und nach unterrühren. Die Hälfte des Brombeer-Pürees unterheben und den Teig in die Backform füllen. Anschließend 13 Minuten im Ofen backen. Die andere Hälfte des Pürees mit dem Cassislikör und dem restlichen Puderzucker mischen und durch ein Sieb passieren. Den Mini-Gugelhupf mit der Brombeer-Cassis-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Heike Heinze am 14. November 2013