

Mini-Gugelhupf mit marinierten Erdbeeren

Für zwei Personen

Für den Gugelhupf:

50 g Zartbitterschokolade	100 g Mehl	2 EL Kakaopulver
$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	60 g weiche Butter	30 ml Milch
1 Ei	50 g Zucker	1 Päckchen Vanillin-Zucker

Für die marinierten Erdbeeren:

250 g Erdbeeren	1 Zitrone	2 EL Puderzucker
1 Päckchen Bourbon-Vanille	20 ml Orangenlikör	2 Stiele Minze

Für den Gugelhupf:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zartbitterschokolade grob hacken. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Butter, Milch, Ei, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Mehl-Kakao-Backpulver-Mix und grob gehackte Schokolade unter die Eier rühren. Teig in eine Silikon-Mini- Gugelhupf und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Mini- Gugelhupf aus dem Ofen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Für die marinierten Erdbeeren:

Erdbeeren waschen, Strunk herausschneiden. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Beeren in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft, Puderzucker, Bourbon-Vanillezucker und Orangenlikör marinieren. Minze abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, grob hacken und unter die Erdbeeren rühren. Mini-Gugelhupf mit marinierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Fröhlich am 06. Juli 2017