

Kleiner Kaffee-Gugelhupf mit Dörraprikosen-Kompott

Für vier Portionen

Für die Gugelhupf:

| | | |
|-------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| 120 g Mehl | 1 EL Kakao | 0,5 TL Backpulver |
| 60 g Zucker | 70 g Butter, zimmerwarm | 1 Prise Salz |
| 2 Eier | 2 EL Milch | 1 EL Kaffeepulver, instant |
| Butter für die Form | 150 g Puderzucker | 2-3 cl Kaffeelikör |
| 24 Mokkabohnen mit Schokolade | | |

Für das Kompott:

| | | |
|---------------------|-----------------|--------------|
| 150 g Dörraprikosen | 200 ml Weißwein | 1 Zimtstange |
| 1 EL Vanillezucker | | |

Den Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl, Kakao und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Butter, Salz, Eier, Milch und Kaffeepulver zugeben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts 2 Minuten verrühren. Die Gugelhupf-Formen (6er Mini-Gugelhupf) mit Butter ausstreichen. Die Kuchenmasse in einen Spritzbeutel füllen und in die Formen verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Danach die Küchlein herausnehmen, abkühlen lassen und aus den Formen lösen. Für den Guss den Puderzucker mit dem Likör verrühren und über die abgekühlten Kuchen träufeln. Mit Mokkabohnen verzieren. Für das Aprikosenkompott die Aprikosen halbieren und zusammen mit Weißwein, Zimtstange und Vanillezucker in einen Topf geben, aufkochen und fünf bis acht Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen. Zum Anrichten die Kuchen auf eine Platte geben und das Kompott in einem separaten Schälchen dazu servieren. Schmeckt auch lecker mit Schlagsahne!

Horst Lichter am 11. Mai 2013